



Brunello di Montalcino "GIODO" 2013

| | |
|---------------------------|---|
| Denominazione: | Brunello di Montalcino DOCG |
| Annata: | 2013 |
| Varietà: | 100% Sangiovese |
| Superficie Vitata: | 2,5 ha |
| Età delle vigne: | 16 anni |
| Altitudine: | 300 mt slm |
| Esposizione: | Sud-Est |
| Suolo: | medio impasto ricco di scheletro |
| Tipologia di allevamento: | cordone speronato con densità di 6.600 piante per ettaro |
| Resa per ettaro: | 50 quintali/ha |
| Fermentazione: | 7 giorni di fermentazione alcolica in tini d'acciaio e cemento e 15 giorni di contatto con le bucce |
| Affinamento: | circa 30 mesi in botti di legno da 500 e 700 l e 18 mesi in bottiglia |
| Alcohol %: | 14% vol. |
| Acidità Totale: | 6,20 g/l |
| Produzione: | 8.000 bottiglie annue |