



Brunello di Montalcino "GIODO" 2016

Denominazione:	Brunello di Montalcino DOCG
Annata:	2016
Varietà:	100% Sangiovese
Superficie Vitata:	2,5 ha
Età delle vigne:	19 anni
Altitudine:	300 mt s.l.m.
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:	9 giorni di fermentazione alcolica in tini d'acciaio e 20 giorni di contatto con le bucce
Maturazione e affinamento:	Circa 30 mesi in tonneaux da 500 e 700 l, seguiti da passaggio in cemento e 18 mesi in bottiglia
Alcol %:	14% vol.
Acidità Totale:	6,10 g/l
Produzione:	12.000 bottiglie