



## **“GIODO” Brunello di Montalcino DOCG 2018**

Unsprungsbezeichnung:	Brunello di Montalcino DOCG
Jahrgang:	2018
Rebsorte:	100% Sangiovese
Rebfläche:	3 ha
Alter der Rebstöcke:	20 Jahre
Höhenlage:	300 m ü.d.M.
Ausrichtung der Weinberge:	Süd-Osten
Bodenprofil:	mittlere Konsistenz, mit Kieselsteinen
Anbauweise:	Kordon-Erziehung mit einer Pflanzdichte von 6.600 Rebstöcke pro Hektar
Hektarertrag:	5 Tonnen
Vinifikation und Reifung:	9 Tage Gärung in Edelstahl-und Zementtanks und 20 Tage Mazeration ca. 30 Monate in Eichenfässern von 500, 700 und 2.500 Liter, gefolgt von ca. 6 Monaten in Zementtanks
Alkohol:	14% Vol.
Gesamtsäure:	6.00 g/l
Produktionsmenge:	13.000 Flaschen