



“GIODO” Brunello di Montalcino DOCG 2018

Denominazione:	Brunello di Montalcino DOCG
Annata:	2018
Varietà:	100% Sangiovese
Superficie Vitata:	3 ha
Età delle vigne:	20 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 cemento e 20 giorni di contatto con le bucce
Affinamento:	circa 30 mesi in botti di legno da 500, 700 e 2.500 lt. Seguiti da un passaggio di circa 6 mesi in cemento e 18 mesi in bottiglia.
Alcol %:	14 % vol.
Acidità Totale:	6.00 g/l
Produzione:	13.000 bottiglie