



CORTONESI

Scheda tecnica

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG “LA MANNELLA” 2015

<u>VITIGNI:</u>	Vigneti di Sangiovese.
<u>UVAGGIO:</u>	100 % Sangiovese.
<u>ZONA DI PRODUZIONE:</u>	Montalcino. Versante nord della collina di Montalcino in zona La Mannella. Vigneti di età tra i 20 e 35 anni.
<u>TERRENO:</u>	matrice argillosa. Sassoso, favorevolmente esposto al sole.
<u>SISTEMA DI COLTURA:</u>	cordone speronato.
<u>CEPPI PER ETTARO:</u>	n. 4.500
<u>RESA PER ETTARO:</u>	70 q.li
<u>PRODUZIONE:</u>	n. 20.000 bottiglie da lt. 0.75 n. 400 Magnum da lt. 1.5 n. 70 Magnum da lt. 3 n. 10 Magnum da lt. 5
<u>TECNICA DI VINIFICAZIONE:</u>	si ispira ai criteri classici della tradizione toscana. La fermentazione avviene in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata, ad una temperatura di 28-32° C, con una macerazione sulle bucce per circa 25. Il prodotto invecchia 36 mesi in botti di rovere, con un successivo affinamento in bottiglia di 6 mesi prima dell'immissione in commercio.
<u>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:</u>	
> COLORE:	rosso rubino intenso.
> PROFUMO:	intenso, fruttato, ricco e persistente bouquet, confettura di frutti rossi.
> SAPORE:	asciutto, di possente corpo, fine ed elegante.
<u>DATI ANALITICI:</u>	
Alcool	14,5 % vol.
Estratto secco totale	33,00 gr/l.
Acidità totale	5,80 gr/l.