



CORTONESI

Scheda tecnica

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG LA MANNELLA “POGGIARELLI” 2015

Single Vineyard

<u>VITIGNO:</u>	Sangiovese grosso.
<u>UVAGGIO:</u>	Sangiovese.
<u>ZONA DI PRODUZIONE:</u>	Montalcino. Versante sud- est della collina di Montalcino
<u>TERRENO:</u>	sassoso, favorevolmente esposto al sole.
<u>CLIMA:</u>	ventilato asciutto.
<u>SISTEMA DI COLTURA:</u>	cordone speronato.
<u>CEPPI PER ETTARO:</u>	n. 4.500
<u>RESA PER ETTARO:</u>	40 q.li
<u>PRODUZIONE:</u>	n. 4.000 bottiglie.
<u>TECNICA DI VINIFICAZIONE:</u>	La fermentazione avviene fermentini di acciaio inox a temperatura controllata, a gradi 28-32° C. La macerazione sulle bucce dura dai 20 ai 25 giorni. Il prodotto invecchia 24 mesi in tonneaux di 5 Hl di rovere francese, circa il 25% sono nuovi e i restanti di primo secondo e terzo passaggio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

> COLORE:	rosso rubino intenso.
> PROFUMO:	intenso, fruttato, ricco e persistente bouquet, confettura di frutti rossi.
> SAPORE:	asciutto, di possente corpo, strutturato ed armonico.

DATI ANALITICI:

Alcool	14,5 % vol.
Estratto secco totale	35,20 gr/l.
Acidità totale	5,70 gr/l.