

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2006

INFORMAZIONI GENERALI

Vitigno: Sangiovese 100%

Nome dei Vigneti: Petroso - Ragnaie CastelNuovo

Rendimenti per Ettaro: 45 q.li

Numero di Bottiglie Prodotte: 15.509 da 0,75 l. - 400 da 1,5 l. - 48 da 3 l.

VINIFICAZIONE

Contenitori: Tini Tronco conici di Rovere

Fermenti Selezionati: NO

Temperatura di Fermentazione: 38°C Max

Controllo della Temperatura: SI

Macerazione: 30 giorni

Fermentazione Malolattica: SI

AFFINAMENTO

Contenitori: Botti di Slavonia 25 hl

Chiarifica: NO

Filtrazione: SI

Data Imbottigliamento: 14/06/2010

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado Alcolico: 13,5

AC. Totale: 5,7 g/l

AC. Volatile Netta: 0,59 g/l

Anidride Solforosa Totale: 105 mg/l

Anidride Solforosa Libera: 31 mg/l

Estratto Secco Totale: 27,4 g/l