

GIODO

2017



Brunello Di Montalcino
denominazione di origine controllata e garantita

Brunello di Montalcino "GIODO" 2017

Denominazione:	Brunello di Montalcino DOCG
Annata:	2017
Varietà:	100% Sangiovese
Superficie Vitata:	2,5 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 20 giorni di contatto con le bucce
Maturazione e affinamento:	Circa 30 mesi in tonneaux da 500 e 700 l e legni grandi da 2.500 l, seguiti da passaggio in cemento e 18 mesi in bottiglia
Alcool %:	14,00% vol.
Acidità Totale:	6,00 g/l
Produzione:	12.000 bottiglie