

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

### VENDEMMIA

Annata	1998
Data di Vendemmia	2-10.10.1998
Resa (hl/ha)	34
Bottiglie	10.000
Uva	Sangiovese grosso

### VIGNETO

Terreno	argilloso-calcareo ricco di scheletro-galestro con sedimenti marini
Esposizione	Sud-Sud-ovest
Modalità di allevamento	Cordone speronato

### VINIFICAZIONE

Contenitore di fermentazione	Acciaio Inox di 27 hl e 40 hl
Fermentazione	Macerazione a freddo; fermentazione a temperatura controllata ad un massimo di 34°C; déléstage e rimontaggio; svinatura dopo 5 settimane;
Tipo di lieviti	Lieviti selezionati
Elevazione	10% in Barriques per 24 mesi; 90% in tini di rovere (25hl) per 34 mesi; affinamento in bottiglia per 14 mesi;
Fermentazione malolattica	si
Collaggio	no
Filtrazione	si
Data dell'imbottigliamento	22. 02 2002

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico (vol.%)	13,50
Zuccheri residui (g/l)	1,80
SO <sub>2</sub> totale (mg/l)	63
SO <sub>2</sub> libera (mg/l)	26
pH	3,39
Acidità totale (g/l)	5,53
Esstratto	29,30



## BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

1998

PIAN DELL'ORINO - MONTALCINO  
ITALIA