

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

### VENDEMMIA

Annata	1999
Data di Vendemmia	22. Settembre 1999
Resa (hl/ha)	27
Bottiglie	6000
Uva	Sangiovese grosso

### VIGNETO

Terreno	argilloso-calcareo ricco di scheletro-galestro
Esposizione	Sud-ovest
Modalità di allevamento	Guyot

### VINIFICAZIONE

Contenitore di fermentazione	Acciaio inossidabile e tini in rovere
Temperatura di fermentazione	35°C massimo
Tipo di lieviti	Fermentazione spontanea
Elevazione	8% in Barriques (225-300L) per 24 mesi; 92% in tini di rovere (25hl) per 38 mesi
Fermentazione malolattica	si
Collaggio	no
Filtrazione	no
Data dell'imbottigliamento	07.03.2003

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico (vol.%)	13,56
Zuccheri residui (g/l)	1,3
SO <sub>2</sub> totale (mg/l)	71
SO <sub>2</sub> libera (mg/l)	19
pH	3,31
Acidità totale (g/l)	6,49
Estratto secco totale	29,25



## BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

1999

PIAN DELL'ORINO - MONTALCINO  
ITALIA