

Il Colle del Fante

Product

Technical sheet

- Brunello
di
Montalcino*
- Tipologia:** *DOCG*
- Uvaggio:** *Sangiovese
100%*
- Altitudine:** *400 mt s.l.m.
circa*
- Sistema di
allevamento:** *cordone
speronato*
- Terreno:** *Galestro*
- Vinificazione:** *In vasche
d'acciaio con controllo
della temperatura di
fermentazione;
macerazione sulle bucce
per 30/40 giorni*
- Affinamento:** *circa 48
mesi in botti di rovere di
Slavonia della capacità
media di circa 30 hl,
quindi affinamento in
bottiglia per almeno 6 mesi*

