

# 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*

