

# VENTOLAIO

L U I G I F A N T I

## *Brunello di Montalcino DOCG*

**Uvaggio:** SANGIOVESE 100%

**Altitudine:** 400 mt s.l.m. circa

**Sistema di Allevamento:** Cordone  
Speronato

**Terreno:** Galestro

**Vinificazione:** In vasche di acciaio con controllo della temperatura di fermentazione, macerazione sulle bucce per 20/30 giorni.

**Affinamento:** Circa 48 mesi in botti di Rovere francese o di Slavonia della capacità media di 30 hl

