

Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Alta

Il Brunello di Montalcino "Alta" è una selezione dei nostri migliori tonneauaux al termine dei 30 mesi di affinamento del Brunello che vengono lasciati affinare ulteriormente in cantina perchè dotati di una struttura e una componente aromatica più importante e più longeva.

Questo ci permette di creare un vino di grande eleganza e complessità, molto espressivo del terroir in cui viene prodotto.

UVE

Sangiovese.

ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino,
Loc. Castelnuovo dell'Abate.

ESPOSIZIONE

Sud-est.

ALTITUDINE (METRI)

350

TERRENO

Galestro - Arenaria.

ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

DENSITÀ (PIANTE/HA)

3.333

RESA PER CEPPO (KG)

1,00

VENDEMMIA

15-25 settembre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e fermentazione con lieviti indigeni, lunga macerazione di 3-4 settimane e successivamente 36 Mesi di affinamento in tonneauaux da 500 lt rovere francese di cui circa il 35% nuovi ed il resto di 2° e 3° passaggio, successivamente 8-12 mesi in grandi (65hl) di rovere di Slavonia.

Dopodichè il vino viene naturalmente chiarificato per decantazione in acciaio e lasciato riposare 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

PRODUZIONE

6.000 - 7.000 bottiglie annue.



Tenuta Buon Tempo