

CAPRILI®



## Brunello di Montalcino DOP 2019

**Denominazione:** Brunello di Montalcino  
DOCG/DOP

**Vitigno:** 100 % Sangiovese grosso.

**Terreni:** franco-argillosi, con una buona presenza di scheletro.

**Altimetria:** 320-340 m slm

**Vigneti:** da 40 a 15 anni

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Annata:** l'annata 2019 sarà ricordata sicuramente per abbondanza e per l'alta qualità di tutte le uve che avevamo in vigna. Fino al 2019 c'erano solo l'annata 1990 e l'annata 2006 con una qualità di tutte le uve altissima. Uve sane e arrivate alla perfetta maturazione tra la seconda e la terza settimana di settembre e una stagione di crescita e maturazione soleggiata intervallata da regolari piogge.



**Vinificazione:** La fermentazione avviene in maniera naturale senza aggiunta di lieviti, a temperatura controllata non superiore ai 26° - 28°C MAX. Macerazione della durata di 10 giorni in vasche d'acciaio.

**Invecchiamento:** 30 mesi di affinamento in rovere di Slavonia in varie misure, 30, 40 e 60 HL.

**Note di degustazione:** rosso rubino intenso con riflessi granati, profumi di violetta e lavanda, tannini ben integrati e setosi, acidità rinfrescante che esalta la mineralità del terroir.

**Bottiglie prodotte:** 54.933 – 750 mL /  
200 – 1,5 L, 12 – 3L, 5 – 12L.

Parametri analitici	
Alcol	15,12 % vol.
Acidità totale	5,80 g/L
Acidità volatile	0,57 g/L
Estratto secco	29,1 g/L
pH	3,34

RACCOLTA DIFFERENZIATA

**BOTTIGLIA  
VERDE**



VETRO

**TAPPO**



SUGHERO

**CAPSULA**



ALLUMINIO

**CARTONE**



CARTA

**ALVEARE  
ONDULATO**



CARTA

Az. Agr. Caprili di F.lli Bartolommei Soc. Agr. – Podere Caprili 268 – 53024 Montalcino (Siena)

Telefono +39 0577 848566 – [www.caprili.it](http://www.caprili.it) – [info@caprili.it](mailto:info@caprili.it)