

CAPRILI®



Brunello di Montalcino DOP 2020

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: Accattivante, brillante, succulenta.
Una grande annata possiede la materia
prima che consente ai produttori di
realizzare lo stile di vino che desiderano
esprimere, sia esso audace e generoso o
caratterizzato da un'eleganza
contemporanea. Nel 2020, troviamo
entrambe queste caratteristiche.



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
intense con riflessi granati, profumi fi
violetta e lavanda, tannini ben integrati e
setosi, acidità rinfrescante che esalta la
mineralità del terroir.

Bottiglie prodotte: 45.200– 750 mL /
300 – 1,5 L.

Parametri analitici	
Alcol	14,78 % vol.
Acidità totale	5,93 g/L
Acidità volatile	0,63 g/L
Estratto secco	30,0 g/L
pH	3,45