

CAPRILI®



AdAlberto Brunello di Montalcino DOP 2018

Denominazione: Brunello di Montalcino
DOCG/DOP menzione «Riserva»

Vitigno: 100 % Sangiovese grosso.

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

Altimetria: 320 m slm

Vigneti: vigna Madre impiantata nel 1965.

Sistema di allevamento: capovolto toscano.

Annata: la 2018 è stata un'annata all'insegna della freschezza e della sapidità. Vini trasparenti, di forma e di sostanza, donano dei calici che sembrano essere immediatamente pronti e al contempo ci lasciano presagire a vini con una durata nel tempo. Un'annata normale con qualche fenomeno piovoso di troppo ma che ha comunque garantito una grande Riserva nel corso del tempo.



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 in rovere di Slavonia da 40 HL.

Note di degustazione: rosso rubino intenso con riflessi granati, erbe balsamiche e liquirizia al naso sprigionano tutta l'espressività del Sangiovese. Grande persistenza in bocca per un vino dotato di una grande struttura come solo il nostro AdAlberto sa essere.

Bottiglie prodotte: 5.000 – 750 mL / 90 – 1,5 L, 12 – 3 L, 5 – 5 L

Parametri analitici	
Alcol	15,00 % vol.
Acidità totale	6,00 g/L
Acidità volatile	0,61 g/L
Estratto secco	31,2 g/L
pH	3,34

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOTTIGLI
A VERDE



VETRO

TAPPO



SUGHERO

CAPSULA



ALLUMINIO

CARTONE



CARTA

ALVEARE
ONDULATO



CARTA

VELINA



CARTA