

CAPRILI®



## AdAlberto Brunello di Montalcino DOP 2020

**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:** Annata equilibrata, con primavera regolare e un'estate asciutta senza eccessi. Le uve hanno raggiunto la maturazione perfetta grazie alle buone escursioni termiche e alle condizioni fitosanitarie ottimali.



**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 brillante con riflessi granati. Profumi di ciliegia matura, viola, erbe balsamiche e lieve speziatura. Al palato è profondo, strutturato e persistente, con tannini setosi e grande eleganza.

**Bottiglie prodotte:** 5.125 – 750 mL

Parametri analitici	
Alcol	14,48 % vol.
Acidità totale	5,96 g/L
Acidità volatile	0,62 g/L
Estratto secco	28,4 g/L
pH	3,49