

MADONNA NERA BRUNELLO DI MONTALCINO

Scheda Prodotto

Marchio: Madonna Nera
Vino: Brunello Di Montalcino
Classificazione: DOCG
Annata: 2011
Zona Di Produzione: Montalcino
Tipologia Terreno: di scheletro prevalente con presenza di ciottoli e sabbie argillose
Sistema di coltivazione: Cordone speronato
Vitigni Utilizzati: 100% Sangiovese
Vendemmia: Manuale a giusta maturazione con selezione delle uve
Bottiglia: Bordolese 0,75 lt e Magnum 1,5 lt
Rendimenti Per Ettaro: 55 quintali
Numero di bottiglie prodotte: 11.000
Tenore alcolico: 14,5%Vol.
Acidità totale (G/L): 5. 49
Vinificazione: In contenitori di acciaio Inox a temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 28 °C Max.
Macerazione: 25 Giorni
Fermentazione Malolattica: Si
Affinamento: In Tonneaux di rovere francese, di primo e secondo passaggio, da 5-7 Hl per 30 mesi
Chiarifica: No
Filtrazione: Si



MADONNANE
RA