



CAPANNA

BRUNELLO DI MONTALCINO 2004 - d. 37,5
 BRUNELLO DI MONTALCINO 2004 - d. 75
 BRUNELLO DI MONTALCINO 2004 - d. 150
 BRUNELLO DI MONTALCINO 2004 - d. 300



BRUNELLO DI MONTALCINO

SCHEDA TECNICA

Annata	2004
Tipologia	DOCG
Uvaggio	Sangiovese 100%
Fermentazione	Circa 25 giorni a temperatura controllata
Tempo di affinamento in botte	Oltre 3 anni
Tempo di affinamento in bottiglia	Oltre 6 mesi
Data immissione sul mercato	Gennaio 2009

Note

Colore: rubino intenso con riflessi granati.

Profumo: etereo, di frutta rossa e vaniglia, persistente.

Sapore: armonico, con ottima tannicità e struttura, molto persistente.

Azienda Agricola Capanna
 Prop. Cencioni
 Loc. Capanna, 333
 53024 Montalcino (Siena) - Italia
 Tel./Fax +39 0577 848298
www.capannamontalcino.com
 E-mail: info@capannamontalcino.com

PROVA DA SAFRA 2008.

Prova na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.