

<http://www.lamannella.it/>



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA*

SCHEDA TECNICA

Tipologia	DOCG
Uvaggio	Sangiovese 100%. Uve selezionate
Zona di produzione	Montalcino
Terreno	Sassoso, favorevolmente esposto al sole
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Affinamento in botti di rovere	4-5 anni
Affinamento in bottiglia	10 mesi
Affinamento	3 anni in botti di rovere di Slavonia 1 anno in tonneaux di rovere francese
Produzione	1.500 bottiglie da lt. 0,75

* Prodotta solamente nelle annate eccezionali

AZIENDA AGRICOLA **La Mannella** di Cortonesi Marco

Loc. La Mannella - 53024 Montalcino (Siena) - Tel./Fax +39 0577 847126

www.lamannella.it e-mail: marcocortonesi@tiscali.it

Prova da safra 2008 na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.