



## BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA \*

### SCHEDA TECNICA

<b>Tipologia</b>	DOCG
<b>Uvaggio</b>	Sangiovese 100%. Uve selezionate
<b>Zona di produzione</b>	Montalcino
<b>Terreno</b>	Sassoso, favorevolmente esposto al sole
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Affinamento in botti di rovere</b>	4-5 anni
<b>Affinamento in bottiglia</b>	10 mesi
<b>Affinamento</b>	3 anni in botti di rovere di Slavonia 1 anno in tonneaux di rovere francese
<b>Produzione</b>	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 2007 na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.