

<http://www.le7camicie.it/it/1022/Brunello-di-Montalcino.htm>

## Brunello di Montalcino



BRUNELLO DI MONTALCINO Le 7 Camicie 2007

Zona di produzione: Castelnuovo dell'Abate

Vigneto: Il Crocino

Vitigno: Sanviovese grosso 100%

Composizione suolo: galestroso, ricco di scheletro

Vinificazione: diraspatura, macerazione a temperatura controllata (30°) per 20 giorni; fermentazione malolattica in inox

Affinamento: per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 15,00%

Acidità: 5,40 g/l

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino carico con eleganti note speziate e di marasca; armonico, strutturato, grande persistenza

Bottiglie e contenuto: bordolese da 0,75 lt

Numero bottiglie: 4.500

Imballaggio: cartoni da 6 bottiglie

*Prova da safra 2008 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (1° dia)*