

CAPRILI®



Brunello di Montalcino D.O.C.G. vendemmia 2012



Zona di produzione: Montalcino (SI) – Toscana – Località Caprili; uve provenienti dai nostri vigneti: Vigneto Ceppo Nero altitudine 340 m slm, Vigna del Pino altitudine 335 m slm e Vigna Quadrucci altitudine 335 m slm.

Uvaggio: 100 % Sangiovese grosso, denominato a Montalcino: Brunello. Ceppi per ha: 4000; Età media dei vigneti: 15 anni.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione post-fermentativa in vasche di acciaio della durata di 25 giorni. La fermentazione avviene in maniera naturale, sfruttando i lieviti indigeni presenti nell'uva. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 28 e i 30 °C

Invecchiamento: Ultimata la fermentazione malolattica in acciaio segue l'invecchiamento in legno per 3 anni in botte di rovere di Slavonia della capacità di 30, 40 e 60 HL e successivo affinamento in bottiglia per minimo 4 mesi.

Notizie sulla vendemmia 2012: Dopo un inverno piuttosto rigido e con fenomeni anche di abbondanti nevicate - eventi positivi che hanno favorito accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda, in linea con i normali andamenti. L'inizio del periodo vegetativo è avvenuto durante la seconda decade di aprile, in linea con la media riscontrabile nel territorio. L'estate è stata molto calda e con scarse precipitazioni e ha portato in taluni casi i vigneti ai limiti dell'equilibrio per il corretto sviluppo della fase vegetativa. Le piogge di fine estate e inizio settembre hanno ristabilito l'equilibrio e creato le migliori condizioni per la fase più importante di maturazione dell'uva sangiovese. Le uve hanno raggiunto caratteristiche ottimali, sia dal punto di vista sanitario che dal punto di vista dei parametri analitici. Il mese di settembre molto buono dal punto di vista meteorologico, con un ottimo equilibrio tra piogge, che hanno dato freschezza particolarmente durante la notte, e giornate comunque soleggiate e buone per la maturazione delle uve.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino tendente al granato

Profumo: Ampio, fruttato etereo con una punta di speziato resinato.

Sapore: elegante con tannini; il carico di tannini non eccessivo, media capacità di affinamento, sapido.

Bottiglie prodotte: 42.000 da 750 mL – 204 da 1,5 L.

Imballaggio: disponibile in formato da 750 mL e 1,5 L. Confezioni bottiglia bordolese da 1, 2, 3, 6 e 12 bottiglie. Confezione magnum in cassetta di legno singola, per spedizioni si adotta il fardo da 1 o 3 cassette di legno di Magnum.

VALORITALIA LABORATORI SRL

Laboratorio di Tavarnelle Val di Pesa

50028 TAVARNELLE VAL DI PESA: Via Sangallo 43 - Sambuca Val di Pesa - Telefono 0558091918 Fax 0558091921



LAB N° 0338A
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Rapporto di prova n° 15F110964
Ordine 15-003382

Committente
VALORITALIA SRL - MONTALCINO
Piazza Cavour 8
53024 MONTALCINO SI

Dati del campione

Descrizione: **Vino Brunello di Montalcino 2012**
Suggello: **Rivetto Valoritalia - Intatto al momento dell'analisi**
Rif. /Cod.int.: **15-68409**

Data accettazione: **03/08/2015**
Data inizio prove: **03/08/2015**
Data fine prove: **06/08/2015**

Dati di campionamento

Effettuato da: **CLIENTE**
Data: **03/08/2015**
Verbale N/distinta N: **S26/41prot.2015/4749**

Riferimenti del committente

Prova <i>Metodo</i>	Unità di misura	Risultato	Incertezza	Limiti	
				inf	sup
Titolo alcolometrico volumico effettivo <small>OIV MA-AS312-01A R2009</small>	ml/100ml	15.47	± 0.15		
Glucosio e Fruttosio <small>OIV-MA-AS311-02 R2009</small>	g/l	1.0	± 0.1		
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo) <small>OIV-MA-AS312-01A R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2009</small>	ml/100 ml	15.53	± 0.15		12.5 <small>D.M. del 19/05/1998-G.U. 133 del 10/06/1998</small>
Estratto secco totale <small>OIV MA-AS2-03B R2012</small>	g/l	31.1	± 1.5		
Estratto non riduttore (da calcolo) <small>OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009</small>	g/l	30.1	± 1.5		24 <small>D.M. del 19/05/1998-G.U. 133 del 10/06/1998</small>
Acidità totale in acido tartarico <small>OIV MA-AS313-01 R2009</small>	g/l	5.8	± 0.2		5 <small>D.M. del 19/05/1998-G.U. 133 del 10/06/1998</small>
Acidità volatile in a.acetico dedotta SO2 <small>OIV MA-AS313-02 R2009</small>	g/l	0.69	± 0.06		1.2 <small>Reg. CE 853/09- All I C</small>
Anidride solforosa libera <small>OIV MA-AS323-04B R2009</small>	mg/l	16	± 1		
Anidride solforosa totale <small>OIV MA-AS323-04B R2009</small>	mg/l	96	± 5		150 <small>Reg. CE 853/09- All I B punto A</small>

NOTE:

I risultati dell'esame analitico sono rispondenti ai valori limite stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla denominazione di origine dichiarata

VALORITALIA LABORATORI SRL

Laboratorio di Firenze

50028 TAVARNELLE VAL DI PESA: Via Sangallo, 43 - Sambuca Val di Pesa - Telefono +390558091918 Fax +390558091921



LAB N° 0338

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Rapporto di prova n° 16FI08147
Ordine 16-002708

Committente

VALORITALIA SRL - MONTALCINO

Piazza Cavour 8
53024 MONTALCINO SI

Dati del campione

Descrizione: **Brunello di Montalcino 2012**

Suggello: **Carta gommata Valoritalia - Intatto al momento dell'analisi**

Rif. /Cod.int.: **16_78944**

Data accettazione: **16/05/2016**

Data inizio prove: **16/05/2016**

Data fine prove: **19/05/2016**

Dati di campionamento

Effettuato da: **CLIENTE**

Data: **16/05/2016**

Verbale N/distinta N: **Distinta n. S26/22**

Riferimenti del committente

Prova Metodo	Unità di misura	Risultato	Incertezza	Limiti	
				inf	sup
Titolo alcolometrico volumico effettivo <i>OIV-MA-AS312-01A R2009</i>	ml/100ml	15.27	± 0.15		
Glucosio e Fruttosio <i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	g/l	1.0	± 0.1		
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo) <i>OIV-MA-AS312-01A R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	ml/100 ml	15.33	± 0.15		12.5 <i>DM del 03/08/2015 - Pubbl. sul sito uff. del Mipaaf</i>
Estratto secco totale <i>OIV-MA-AS2-03B R2012</i>	g/l	31.6	± 1.5		
Estratto non riduttore (da calcolo) <i>OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	g/l	30.6	± 1.5		26 <i>DM del 03/08/2015 - Pubbl. sul sito uff. del Mipaaf</i>
Acidità totale in acido tartarico <i>OIV-MA-AS313-01 R2009</i>	g/l	5.9	± 0.2		5 <i>DM del 03/08/2015 - Pubbl. sul sito uff. del Mipaaf</i>
Acidità volatile in a acetico dedotta SO ₂ <i>OIV-MA-AS313-02 R2009</i>	g/l	0.62	± 0.06		1.2 <i>Reg. CE 606/09- All I C</i>
Anidride solforosa libera <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	mg/l	23	± 2		
Anidride solforosa totale <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	mg/l	110	± 6		150 <i>Reg. CE 606/09- All I B punto A</i>

NOTE:

I risultati dell'esame analitico sono rispondenti ai valori limite stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla denominazione di origine dichiarata

VALORITALIA LABORATORI SRL

Laboratorio di Firenze

50028 TAVARNELLE VAL DI PESA: Via Sangallo, 43 - Sambuca Val di Pesa - Telefono +390558091918 Fax: +390558091921



LAB N° 0338
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Rapporto di prova n° 16FI08146
Ordine 16-002708

Committente
VALORITALIA SRL - MONTALCINO
Piazza Cavour 8
53024 MONTALCINO SI

Dati del campione

Descrizione: **Brunello di Montalcino 2012**
Suggello: **Carta gommata Valoritalia - Intatto al momento dell'analisi**
Rif. /Cod.int.: **16_78943**

Data accettazione: **16/05/2016**
Data inizio prove: **16/05/2016**
Data fine prove: **19/05/2016**

Dati di campionamento

Effettuato da: **CLIENTE**
Data: **16/05/2016**
Verbale N/distinta N: **Distinta n. S26/22**

Riferimenti del committente

Prova Metodo	Unità di misura	Risultato	Incertezza	Limiti	
				inf	sup
Titolo alcolometrico volumico effettivo <i>OIV-MA-AS312-01A R2009</i>	ml/100ml	15.32	± 0.15		
Glucosio e Fruttosio <i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	g/l	1.0	± 0.1		
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo) <i>OIV-MA-AS312-01A R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	ml/100 ml	15.38	± 0.15		12.5 <i>DM del 03/08/2015 - Pubb. sul sito uff. del Mipaaf</i>
Estratto secco totale <i>OIV-MA-AS2-03B R2012</i>	g/l	31.7	± 1.5		
Estratto non riduttore (da calcolo) <i>OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	g/l	30.7	± 1.5		26 <i>DM del 03/08/2015 - Pubb. sul sito uff. del Mipaaf</i>
Acidità totale in acido tartarico <i>OIV-MA-AS313-01 R2009</i>	g/l	5.9	± 0.2		5 <i>DM del 03/08/2015 - Pubb. sul sito uff. del Mipaaf</i>
Acidità volatile in a. acetico dedotta SO ₂ <i>OIV-MA-AS313-02 R2009</i>	g/l	0.62	± 0.06		1.2 <i>Reg. CE 606/09- All I C</i>
Anidride solforosa libera <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	mg/l	24	± 2		
Anidride solforosa totale <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	mg/l	114	± 6		150 <i>Reg. CE 606/09- All I B punto A</i>

NOTE:

I risultati dell'esame analitico sono rispondenti ai valori limite stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla denominazione di origine dichiarata

VALORITALIA LABORATORI SRL

Laboratorio di Firenze

50028 TAVARNELLE VAL DI PESA: Via Sangallo, 43 - Sambuca Val di Pesa - Telefono +390558091918 Fax +390558091921



LAB N° 0338

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Rapporto di prova n° 16FI08145
Ordine 16-002708

Committente:

VALORITALIA SRL - MONTALCINO

Piazza Cavour 8
53024 MONTALCINO SI

Dati del campione

Descrizione: **Brunello di Montalcino 2012**

Suggello: **Carta gommata Valoritalia - Intatto al momento dell'analisi**

Rif. /Cod.int.: **16_78942**

Data accettazione: **16/05/2016**

Data inizio prove: **16/05/2016**

Data fine prove: **19/05/2016**

Dati di campionamento

Effettuato da: **CLIENTE**

Data: **16/05/2016**

Verbale N/distinta N: **Distinta n. S26/22**

Riferimenti del committente

Prova <i>Metodo</i>	Unità di misura	Risultato	Incertezza	Limiti	
				inf	sup
Titolo alcolometrico volumico effettivo <i>OIV-MA-AS312-01A R2009</i>	ml/100ml	15.34	± 0.15		
Glucosio e Fruttosio <i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	g/l	1.1	± 0.1		
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo) <i>OIV-MA-AS312-01A R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	ml/100 ml	15.40	± 0.15		12.5 <i>DM del 03/08/2015 - Pubb. sul sito uff. del Mipaaf</i>
Estratto secco totale <i>OIV-MA-AS2-03B R2012</i>	g/l	31.5	± 1.5		
Estratto non riduttore (da calcolo) <i>OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	g/l	30.5	± 1.5		26 <i>DM del 03/08/2015 - Pubb. sul sito uff. del Mipaaf</i>
Acidità totale in acido tartarico <i>OIV-MA-AS313-01 R2009</i>	g/l	6.0	± 0.2		5 <i>DM del 03/08/2015 - Pubb. sul sito uff. del Mipaaf</i>
Acidità volatili in a. acetico dedotta SO ₂ <i>OIV-MA-AS313-02 R2009</i>	g/l	0.63	± 0.06		1.2 <i>Reg. CE 606/09- All / C</i>
Anidride solforosa libera <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	mg/l	26	± 2		
Anidride solforosa totale <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	mg/l	112	± 6		150 <i>Reg. CE 606/09- All / B punto A</i>

NOTE:

I risultati dell'esame analitico sono rispondenti ai valori limite stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla denominazione di origine dichiarata