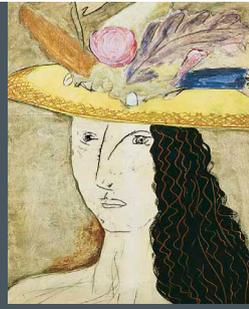




Gianni Brunelli

Azienda Agraria
Le Chiuse di Sotto



GIANNI BRUNELLI
BRUNELLO DI
MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

2010 RISERVA

Imbottigliato dall'Azienda Agricola
Le Chiuse di Sotto di Maria Laura
Vacca, Montalcino, Italia.

75cl e 14.5%vol
CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
L.03/14 PRODOTTO IN ITALIA

Dipinto di Richard M. Goodwin

Brunello di Montalcino Riserva DOCG
2010

Vigneti	Sangiovese: Podernovone, altitudine 350m esposizione sud-ovest; impianto 1997 canalicchio, altitudine 200m esposizione Nord-est; impianto 1989
Terreni	Galestro, scisti calcareo marnose; argille bianche
Sistema di allevamento	cordone speronato
Densità viti per ettaro	4'500 piante
Vendemmia	a mano, in cassette, dal 27 settembre
Temperatura di fermentazione	26-27 °C
Tempo di macerazione	25 giorni
Maturazione	24 mesi in botte di rovere di Slavonia da 10hl e 20hl,
Imbottigliamento	Luglio 2014
Produzione	3'100 bottiglie da 0,75l, 62 magnum da 1,5l e 15 magnum da 3l
Formati	0,75l, 1,5l e 3l
Vitigno	sangiovese 100%
Alcool	14,50%
Acidità totale	5,42gr/l
Zuccheri residui	2,7gr/l
Polifenoli totali	2890mg/l
Note degustative	L'annata 2010 è caratterizzata da una primavera abbastanza piovosa e fresca ed una estate soleggiata ma non esageratamente calda. La maturazione è stata molto costante e graduale dando grandissimi risultati sotto il profilo organolettico; il vino di color rosso tendente al granato, di grande personalità, robusto e persistente con tannini molto vellutati. Un vino di lunghissimo invecchiamento.

Loc. Podernovone, 157
I-53024 Montalcino
T +39 0577 849337
F +39 0577 846263

laura.brunelli@giannibrunelli.it
www.giannibrunelli.it
CS N 43°01'403 | EO 11°31'052