

DENOMINAZIONE VINO	Brunello di Montalcino "SORGENTE" 2019
INFORMAZIONI GENERALI	
VITIGNO	Sangiovese
NOME DEI VIGNETI	Sorgente
RENDIMENTO PER ETTARO	50 quintali
BOTTIGLIE PRODOTTE	3748 da 750 ml-120 da 1500 ml - 3 da 3000ml
VINIFICAZIONE	
CONTENITORI	Cemento
LIEVITI SELEZIONATI	NO
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	30° C
MACERAZIONE	40 gg.
PRESSATURA VINACCE	Pressa Idraulica
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Si
AFFINAMENTO	
CONTENITORI	Mittelberger 30 hl
DURATA	40 mesi
CHIARIFICA	No
FILTRAZIONE	No
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	12 mesi
CARATTERISTICHE ANALITICHE	
GRADAZIONE ALCOLICA	14%
ACIDITA' TOTALE (g/l)	5,4
ACIDITA' VOLATILE NETTA (g/l)	0.67
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE (mg/l)	22
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA (mg/l)	11
ESTRATTO SECCO NETTO (g/l)	25,2