

DENOMINAZIONE VINO	<b>Brunello di Montalcino</b> <b>"SORGENTE" 2019</b>
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
VITIGNO	Sangiovese
NOME DEI VIGNETI	Sorgente
RENDIMENTO PER ETTARO	50 quintali
BOTTIGLIE PRODOTTE	3748 da 750 ml-120 da 1500 ml - 3 da 3000ml
<b>VINIFICAZIONE</b>	
CONTENITORI	Cemento
LIEVITI SELEZIONATI	NO
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	30° C
MACERAZIONE	40 gg.
PRESSATURA VINACCE	Pressa Idraulica
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Si
<b>AFFINAMENTO</b>	
CONTENITORI	Mittelberger 30 hl
DURATA	40 mesi
CHIARIFICA	No
FILTRAZIONE	No
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	12 mesi
<b>CARATTERISTICHE ANALITICHE</b>	
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