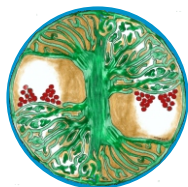


PIOMBAIA
MONTALCINO



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2016 - ORGANIC

Uvaggio/Grapes:

100% Sangiovese Grosso

Denominazione/Appellation:

Brunello di Montalcino DOCG

Epoca di vendemmia/Harvest:

nella seconda metà di ottobre,
manuale in cassette/*second half of
october, manual in baskets*

Vinificazione/Vinification:

vasche d'acciaio senza controllo della
temperatura, fermentazione
spontanea senza aggiunta di solfiti
con una macerazione di 60 giorni /
*steel without temperature control,
spontaneous fermentation, no sulphites
addicted, 60 days of maceration with
the skins*

Affinamento/Ageing:

botte grande da 30hl per 45 mesi,
seguono 4 mesi di affinamento in
bottiglia / *large oak 30 HL for 45
months and 4 months of ageing in
bottle*

Gradazione/Alcohol: 13 % vol.

Acidità totale/Total Acidity: 5,7 gr/lt

Zuccheri/Sugar: 0,6 gr/lt

Abbinamento/Combination:

Cacciagione, carne alla brace,
porcini, arrostiti, formaggi stagionati /
*game, grilled meat, mushrooms, roast
meat, seasoned cheeses*

