

BELPOGGIO

M O N T A L C I N O



LITRI 0.750
AAH 06409441
BRUNELLO DI MONTALCINO

BELPOGGIO®
BRUNELLO
DI MONTALCINO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
2003

BELPOGGIO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

- **VINO / WINE**
- **COLORE**
COLOUR
Brunello di Montalcino DOCG
Rosso Rubino intenso con riflessi granati che si accentuano con l'invecchiamento
Deep ruby red with garnet tinges that intensify with ageing
- **VITIGNO / GRAPE VARIETY**
Sangiovese grosso 100%
- **ZONA DI PRODUZIONE**
GROWING ZONE
Montalcino, Frazione Castelnuovo dell'Abate, Località Bellaria
Bellaria area of Castelnuovo dell'Abate hamlet at Montalcino
- **SUOLO / SOIL**
Calcereo con molto scheletro / *Calcareous with many skeletons*
- **CLIMA / CLIMATE**
Mediterraneo / *Mediterranean*
- **ESPOSIZIONE VIGNETI**
VINEYARD EXPOSURE
Sud-Ovest
South-West
- **ALTIMETRIA / ALTITUDE**
350 mt. s.l.m. / *350 m above sea level*
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO**
COLTIVATION SYSTEM
Cordone speronato
Spurred cordons
- **DENSITA' DI IMPIANTO**
PLANTING DENSITY
3.900 ceppi/ha
3,900 vines per hectare
- **VINIFICAZIONE**
VINIFICATION
Tradizionale con macerazione di 15-18 giorni a temperatura controllata
Traditional with 15-18 days of maceration at controlled temperature
- **INVECCHIAMENTO**
AGEING
24-36 mesi in botti di rovere da 30/40 hl.
24-36 months in 30/40 hl oak casks
- **AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**
BOTTLE AGEING
6-9 mesi prima dell'immissione in commercio
6-9 months before they are put on the market
- **CONSERVAZIONE**
STORAGE
in ambiente buio e a temperatura costante, comunque non superiore a 15°.
Vino da lungo invecchiamento
*In dark room at constant temperature not exceeding 15°.
Wine of long ageing.*
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**
RECOMMENDED PAIRING
Si abbina egregiamente con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.
It goes very well with red meat, game and aged cheeses

Temperatura di servizio / Serving temperature: 18°
Prima annata di produzione / Year of first vintage: 2001
Gradazione alcolica / Alcoholic content: 14 % vol.

