



Capriolo Brunello di Montalcino 2019 DOCG

Zona di produzione:

Castelnuovo dell'Abate,
Montalcino, Toscana, Italia

Uvaggio:

100% Sangiovese Grosso

Vendemmia:

Selezione manuale dei grappoli
dalla nostra singola Vigna del
Capriolo in ceste da 15 Kg

Altitudine:

280 m (slm)

Terreno:

galestro scuro e friabile, arenarie, calcite

Densità di impianto:

4,500 ceppi a Ha

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Età media delle vigne:

20 anni

Gradazione:

15.0% Vol.

Acidità:

5.3 gr/l

Vinificazione:

Fermentazione con lieviti indigeni e
macerazioni per 30/40 giorni in tini di
acciaio

Invecchiamento:

36 mesi in due botti di Rovere di Slavonia da
10 hl

Affinamento:

Almeno 6 mesi in bottiglia

Produzione annua:

3333 bottiglie numerate

Production Zone:

Castelnuovo dell'Abate
Montalcino, Tuscany, Italy

Grape Variety:

100% Sangiovese Grosso

Harvest Method:

Handpicked from our
single vineyard
"Capriolo" and harvested
in 15 kg baskets

Altitude:

280 meters

Soil:

dark friable galestro, sandstone, limestone

Density:

4,500 plants per hectare

Trellising System:

Cordone Speronato

Average Age of Vines:

20 years

Alcoholic Grade:

15.0 % by volume

Acidity:

5.3 gr/l

Vinification:

30/40 days of fermentation and
Maceration with indigenous yeasts in stainless
steel tanks

Aging:

36 months in two oak casks of "Slavonian
oak" of 10 hl

Refinement:

at least 6 months in bottle

Annual production:

3333 numbered bottles



Terre Nere Montalcino

Terre Nere Campigli Vallone strada di Radi-Vescovado 1863 D 53014 Monteroni d'Arbia (SI)
P.iva 01416030524 - SDI: 5W4A8J1 - PEC: terreneremontalcino@pec.it Ph. + 39 349 0971713 -
info@terreneremontalcino.it - www.terreneremontalcino.it -