



TENIMENTI ANGELINI

VIGNA DEL LAGO

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Montalcino

UVE

Sangiovese 100%

ESPOSIZIONE VIGNETI ED ALTIMETRIA

Est - Ovest / 280 mt. s.l.m.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ETÀ MEDIA DELLE VITI

25 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Settembre

VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio inox da 100 hl; macerazione di 20 gg. ad una temperatura mantenuta costantemente a 30° C.

INVECCHIAMENTO

24 mesi in fusti nuovi da 300 lt. di Rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

18 mesi prima dell'immissione in commercio

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

7.000 bottiglie da 0,750 lt.

PRODUCTION ZONE

Commune of Montalcino

GRAPE VARIETIES

Sangiovese 100%

VINEYARDS FACING AND ALTITUDE

East - West / 280 metres

TRAINING SYSTEM

Cordone speronato

AVERAGE AGE OF VINES IN PRODUCTION

25 years

HARVEST PERIOD

End September

VINIFICATION

In steel tanks of 100 hl; 18 days of maceration at the controlled temperature of 30° C.

AGEING

24 months in 300 lt. new French oak casks

BOTTLE AGEING

18 months before the release on the market

AVERAGE YEARLY PRODUCTION

7.000 bottles of 0,750 lt.

TENIMENTI ANGELINI

Direzione Generale e Commerciale:

Loc. Val di Cava • 53024 Montalcino (Siena) Italia

Tel. 0577 - 80411 • Fax: 0577 - 849316

tenimenti.angelini@angelini.it

