



TENIMENTI ANGELINI

VIGNA SPUNTALI

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Montalcino

UVE

Sangiovese 100%

ESPOSIZIONE VIGNETI ED ALTIMETRIA

Sud - Ovest / 300 mt. s.l.m.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ETÀ MEDIA DELLE VITI

12 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà Settembre

VINIFICAZIONE

*In vasche di acciaio inox da 100 hl; macerazione di 18 gg.
ad una temperatura mantenuta costantemente a 30° - 32° C.*

INVECCHIAMENTO

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

minimo 18 mesi prima dell'immissione in commercio

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

20.000 bottiglie da 0,750 lt.

PRODUCTION ZONE

Commune of Montalcino

GRAPE VARIETIES

100% Sangiovese

VINEYARDS FACING AND ALTITUDE

South - West / 300 metres

TRAINING SYSTEM

Cordone speronato

AVERAGE AGE OF VINES IN PRODUCTION

12 years

HARVEST PERIOD

Half September

VINIFICATION

*In steel tanks of 100 hl; 18 days of maceration
at the controlled temperature between of 30° - 32° C.*

AGEING

24 months in 300 lt. new French oak casks

BOTTLE AGEING

18 months at least before the release on the market

AVERAGE YEARLY PRODUCTION

20.000 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

