

TENIMENTI ANGELINI

VAL DI SUGA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Montalcino

UVE

Sangiovese 100%

ESPOSIZIONE VIGNETI ED ALTIMETRIA

Nord – Ovest / 280 mt. s.l.m.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ETÀ MEDIA DELLE VITI

25 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio inox da 100 hl; macerazione di 18-20 gg. ad una temperatura costantemente controllata di 30° C.

INVECCHIAMENTO

24 – 36 mesi in botti di rovere di Slavonia ed in barriques francesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 – 9 mesi prima dell'immissione in commercio

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

130.000 bottiglie da 0,750 lt.

PRODUCTION ZONE

Commune of Montalcino

GRAPE VARIETIES

Sangiovese 100%

VINEYARDS FACING AND ALTITUDE

North – West / 280 metres

TRAINING SYSTEM

Cordone speronato

AVERAGE AGE OF VINES IN PRODUCTION

25 years

HARVEST PERIOD

First decade of October

VINIFICATION

In steel tanks of 100 hl; 18-20 days of maceration at the controlled temperature of 30° C.

AGEING

24 – 36 months in Slavonia oak barrel and in French barriques

BOTTLE AGEING

6 – 9 months before the release on the market

AVERAGE YEARLY PRODUCTION

130.000 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



VAL DI SUGA