



TENUTA  
FRIGGIALI



## BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Uve	Sangiovese 100%, denominato "Brunello"
Zona di produzione	Montalcino, versante sud-ovest
Caratteristiche del terreno	Galestroso e poco argilloso
Altitudine dei vigneti	Dai 400 ai 250 mt
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	3.000 ceppi per ettaro circa per i vigneti più vecchi; 6.000 i nuovi
Epoca di vendemmia	Prima decade di ottobre
Tecnica di vinificazione	Le uve sono diraspate e pigiate in maniera soffice e la macerazione avviene in acciaio inox per 22 giorni con frequenti rimontaggi e follature. Durante questa fase completa la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 28/30 °C
Tecnica di affinamento	Dopo aver completato la fermentazione malolattica, il vino viene posto in botti di rovere di Slavonia della capacità di 30 e 50 Hl per 36 mesi; seguiti da 12 mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio dopo 4 anni dalla vendemmia
Colore	Rosso rubino brillante, tendente al granato con l'invecchiamento
Profumo	Di frutti di bosco, fine e persistente, varietale
Gusto	Complesso, di struttura, giustamente tannica e morbida
Abbinamenti	Carni rosse e cacciagione, formaggi stagionati e piatti elaborati
Temperatura di servizio	18 °C
Dati analitici	Grado alcolico: 13,50%; Acidità totale: 5,60 g/l; pH: 3,74; Estratto secco: 34 g/l

**Agricola Centolani s.r.l.**

Strada Maremmana, Loc.Friggiali - 53024 MONTALCINO (SI)  
Tel +39 0577 849454 - +39 0577 849314 - Fax +39 0577 849314  
www.tenutafriggiali.it - e-mail: info@tenutafriggialiepietranera.it