



# SAN FILIPPO DEI COMUNALI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

SAN FILIPPO

## ZONA DI PRODUZIONE

Questo vigneto è situato sul versante Est di Montalcino, ad un'altitudine compresa tra 260-280 metri s.l.m. Esposto a nord il suolo è di tipo: "Depositi del Rusciniiano e del Villafranchiano", suoli argillosi con conglomerati e ghiaie, sono depositi di origine continentale – lacustre a matrice argilloso sabbiosa, si presentano con una colorazione arrossata.

## VITIGNO

Sangiovese 100%

## DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante/ettaro

## PRODUZIONE PER ETTARO

6.000 kg di uva

## VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte a mano ad inizio Ottobre

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata, i tempi di macerazione sono: due giorni di macerazione a freddo a 10°C e 10-12 giorni a 25-28°C durante e dopo la fermentazione. La fermentazione malolattica avviene in tini di cemento. Successivamente il vino viene affinato per 24/28 mesi in botti di rovere da 20-30 HL. Infine, affinamento in bottiglia per 10 mesi.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è rosso rubino con leggera tendenza al granato. Il naso è intenso e complesso, speziato, con note dominanti di marasca. Al palato continua la fase olfattiva. Al gusto è pieno, armonico e persistente, con tannini fitti e setosi.