



# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



**CUPANO**  
è  
**Certificato**  
**Biologico**  
e  
**Biodinamico**



<b>Denominazione</b>	BRUN. DI MONTALCINO DOCG
<b>Varietà</b>	Sangiovese
<b>Suolo</b>	Argilla, sabbia con ampio sostrato di ciottoli
<b>Altitudine del vigneto</b>	200 mt slm
<b>Esposizione</b>	Sud/Est
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Vigne per ettaro</b>	6.670
<b>Resa per ettaro</b>	35/45 (q/ha)
<b>Vendemmia</b>	Ultima settimana di settembre

<b>Vinificazione</b>	Fermentazione naturale in acciaio con frequenti rimontaggi e délestage, ragionevole aggiunta di metabisolfito
<b>Invecchiamento</b>	Sulle fecce fini in barriques bourguignonnes per almeno 3 anni con una percentuale variabile di rovere nuovo
<b>Imbottigliamento</b>	A 4 anni dalla vendemmia senza alcuna filtrazione

**Formato disponibile (L)** 0.75

La tenuta dista 30 km dal Mar Mediterraneo, sfruttando il clima temperato e le brezze marine, domina la vallata e l'Ombrone che scorre sotto la collina. Il terroir, composto da argilla sabbiosa con ampia sottostruttura di ciottoli, è piuttosto unico a Montalcino. Il letto dell'Ombrone, infatti, passava su quella terra, ma poi lo spostamento tettonico attivato dal Monte Amiata, un antico vulcano lasciato dalla terra, fece risalire la collina, così il fiume scese lungo la valle lasciando dietro di sé tutti i sedimenti.

CUPANO È DISTRIBUITO DA:



**COMPAGNIA DEL VINO**

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

[compagnidelvino.it](http://compagnidelvino.it)