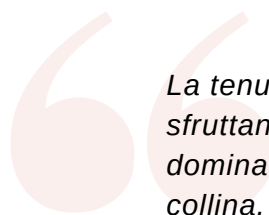




BRUELLO DI MONTALCINO DOCG



denominazione varietà	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 100% S angiovese
suolo	argilla, sabbia con ampio sostrato di ciottoli
altitudine del vigneto	200 mt slm
esposizione	sud est
sistema di allevamento	cordone speronato
vigne per ettaro	6.670
resa per ettaro (q/ha)	35/45
epoca di vendemmia	ultima settimana di settembre
Vinificazione	Fermentazione naturale in acciaio con frequenti rimontaggi e délestage, ragionevole aggiunta di metabisolfito
Invecchiamento	Sulle fecce fini in barriques bourguignonnes per almeno 3 anni con una percentuale variabile di rovere nuovo
imbottigliamento	a 4 anni dalla vendemmia senza alcuna filtrazione



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 il valle lasciando dietro di sé tutti i sedimenti.

 BIO

CUPANO è Certificato Biologico e Biodinamico

CUPANO è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997