

MADONNA NERA BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Scheda Prodotto

Marchio: Madonna Nera
Vino: Brunello di Montalcino
Classificazione: DOCG

Zona di Produzione : Montalcino
Tipologia terreno: Scheletro prevalente
con presenza di ciottoli e sabbie argillose
Sistema di Coltivazione: Cordone Speronato
Vitigni utilizzati: 100% Sangiovese
Vendemmia: Manuale con rigorosa cernita
dei grappoli

Bottiglia: Bordolese 0,75 lt

Vinificazione: In contenitori di acciaio inox
a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione: 28 °C max
Macerazione: da 20 a 30 giorni
Fermentazione Malolattica: Sì

Invecchiamento: In tonneaux di rovere francese
da 5 hl, di primo e secondo passaggio,
per un periodo che va da 24 a 30 mesi

Chiarifica: No
Filtrazione: Sì



MADONNA
NERA