



CASTELLO  
TRICERCHI



RING OF ESTATES  
TUSCANY WINERY GROUP



## Brunello di Montalcino A.D. 1441 DOCG

**Varietà:** Sangiovese 100%

**Sistema di allevamento:** cordono speronato e guyot  
**Vinificazione:** il Sangiovese viene raccolto a mano da fine Settembre ad inizio Ottobre facendo un'accurata selezione. La fermentazione con lieviti indigeni avviene in vasche di acciaio, con lunga macerazione a cappello sommerso a temperatura controllata di 23°C.

**Maturazione ed affinamento:** l'affinamento viene svolto in botti di rovere di Slavonia di 15 e 20 hl per almeno 36 mesi e in bottiglia per almeno 8 mesi.