

# GEOGRAFICO



## Geografico

### Brunello di Montalcino

Tipologia vino/ <i>Wine typology</i>	Vino rosso fermo secco/ <i>Dry red still wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Brunello di Montalcino D.O.C.G.
Prima Raccolta/ <i>First Vintage</i>	1984
Produzione/ <i>Production</i>	20.000 bottiglie/ <i>bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Sangiovese Grosso 100%
Area di produzione/ <i>Production area</i>	Montalcino
Tessitura Suolo <i>Soil Texture</i>	Argilloso sabbioso <i>Clayey with sandy stratum</i>
Sistema Allevamento <i>Rearing System</i>	Cordone Speronato <i>Spur-pruned cordon</i>

<b>Invecchiamento/<i>Ageing</i></b>	
Durata (Botte/Tino-Bottiglia) <i>Length (Barrel/Tank-Bottle)</i>	48 mesi (incluso 2 mesi in bottiglia) <i>48 months (including 2 months in bottle)</i>
Botte/Tino/Barrel/Tank	Botte-barrique/ <i>Cask-barrique</i>
Capacità/ <i>Capacity</i>	50 hl.
Stabilizzazione/ <i>Stabilizing Process</i>	Naturale/ <i>Natural</i>

**Enologo/*Oenologist*** Lorenzo Landi

**Note degustative** Le migliori uve di Sangiovese grosso, scelte e selezionate, danno origine a questo vino dai profumi molto intensi, con una struttura importante e ricco di tannini.

**Tasting notes** *The finest Sangiovese Grosso grapes are selected and vinified to provide this wine with scents that are extremely intense. Impressive for its imposing structure and abundant tannins*

<b>Confezione/<i>Packaging</i></b>	Cartone da 6 bottiglie/ <i>6 bottles case</i>
Ean bottiglia/ <i>bottle</i>	8000757000331
Ean cartone/ <i>case</i>	8000757000348
Cartoni per strato di pallet/ <i>Cases per layer</i>	21
Cartoni per pallet/ <i>Cases per pallet</i>	105