



## Brunello di Montalcino Selezione - Veltha

*Very attractive aromas of blackberries, lavender and lead pencil...solid tannins that encase al-dente fruit. It's stalwart in its make up.*

*95 Points James Suckling*

**Vitigno:** 100% Sangiovese - vari cloni

**Zona di produzione:** Santa Restituta

**Esposizione e altitudine:** Ovest, Sud-Ovest ; 390 - 410 mt slm

**Composizione del suolo:** Galestro.

**Metodo di allevamento:** Cordone speronato,

**Densità d'impianto:** 6,200 ceppi/ha

**Vinificazione:** Tutto il lavoro nei vigneti e in cantina viene svolto meticolosamente a mano. Solo i grappoli perfettamente maturi, vengono con cura selezionati e raccolti in cassette da 20 kg. Fermentato con lieviti indigeni in tini termocontrollati da 40hl, il mosto viene pompato sopra e pigiato manualmente - delastage a metà della fermentazione. Il vino matura per un massimo di 1 anno in botti francesi da 500 litri e 2 anni in botti da 4.000 litri, per poi invecchiare in bottiglia per almeno 6 mesi.



0,75 lt

**1.370**