

BELPOGGIO

M O N T A L C I N O



BELPOGGIO®  
BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
2003

# BELPOGGIO

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

### SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

- **VINO / WINE**
- **COLORE**  
*COLOUR*  
Brunello di Montalcino DOCG  
Rosso Rubino intenso con riflessi granati che si accentuano con l'invecchiamento  
*Deep ruby red with garnet tinges that intensify with ageing*
- **VITIGNO / GRAPE VARIETY**  
Sangiovese grosso 100%
- **ZONA DI PRODUZIONE**  
*GROWING ZONE*  
Montalcino, Frazione Castelnuovo dell'Abate, Località Bellaria  
*Bellaria area of Castelnuovo dell'Abate hamlet at Montalcino*
- **SUOLO / SOIL**  
Calcereo con molto scheletro / *Calcareous with many skeletons*
- **CLIMA / CLIMATE**  
Mediterraneo / *Mediterranean*
- **ESPOSIZIONE VIGNETI**  
*VINEYARD EXPOSURE*  
Sud-Ovest  
*South-West*
- **ALTIMETRIA / ALTITUDE**  
350 mt. s.l.m. / *350 m above sea level*
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO**  
*COLTIVATION SYSTEM*  
Cordone speronato  
*Spurred cordons*
- **DENSITA' DI IMPIANTO**  
*PLANTING DENSITY*  
3.900 ceppi/ha  
*3,900 vines per hectare*
- **VINIFICAZIONE**  
*VINIFICATION*  
Tradizionale con macerazione di 15-18 giorni a temperatura controllata  
*Traditional with 15-18 days of maceration at controlled temperature*
- **INVECCHIAMENTO**  
*AGEING*  
24-36 mesi in botti di rovere da 30/40 hl.  
*24-36 months in 30/40 hl oak casks*
- **AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**  
*BOTTLE AGEING*  
6-9 mesi prima dell'immissione in commercio  
*6-9 months before they are put on the market*
- **CONSERVAZIONE**  
in ambiente buio e a temperatura costante, comunque non superiore a 15°.  
*Vino da lungo invecchiamento*  
*In dark room at constant temperature not exceeding 15°.*  
*Wine of long ageing.*
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**  
*RECOMMENDED PAIRING*  
Si abbina egregiamente con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.  
*It goes very well with red meat, game and aged cheeses*

**Temperatura di servizio / Serving temperature:** 18°  
**Prima annata di produzione / Year of first vintage:** 2001  
**Gradazione alcolica / Alcoholic content:** 14 % vol.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI  
DEL REGOLAMENTO CE N. 1234/07  
contratto n. 26408 pos. veneto 24 2012/2013

**Società Agricola BELPOGGIO s.s.**  
loc. Bellaria - Castelnuovo dell'Abate - 53024 - Montalcino (Siena)  
[www.belpoggio.it](http://www.belpoggio.it)

Distribuito da:  
**BELLUSSI Spumanti srl**  
via Erizzo, 215 - Valdobbiadene (Treviso)  
Tel. 0423 983411  
fax 0423 983477  
[www.bellussi.com](http://www.bellussi.com)