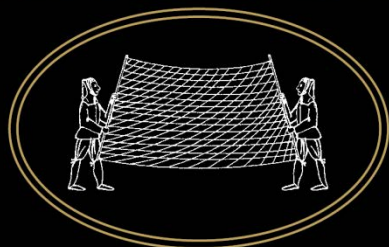


Brunello di Montalcino
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**PASSO
DEL LUME SPENTO**



Azienda Agricola
LE RAGNAIE

Imbottigliato all'origine da
Az. Agr. Le Ragnaie
di Riccardo Campinoti
Montalcino - Italia

L 08/2021

750 ml e **PRODOTTO IN ITALIA** **13,5% vol**

CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES / ENTHÄLT SULFITE

Brunello di Montalcino

PASSO DEL LUME SPENTO

GENERAL INFO

VARIETAL: **Sangiovese 100%**
VINEYARD: **Le Ragnaie Vigna del lume Spento**
YIELD PER HA. **55 q. li**
BOTTLES PRODUCED **3822 da 0,75 litri**
150 da 1,5 litri
32 da 3 litri

VINIFICATION

Concrete vats
No Selected yeasts
FERMENTATION TEMP: **31 °C max.**
TEMPERATURE CONTROL: **YES**
MACERATION TIME: **35 gg**
MALOLACTIC FERMENTATION: **YES**

AGING

SLAVONIAN **25 hl oak vats**
36 Months
No Clarification
FILTERED **Yes**

ANATYTICAL DATA

ALCOHOL **13.5 %**
TOTAL ACIDITY (g/l) **5.9**
NET VOLATILE ACIDITY (g/l) **0,43**
TOTAL SO2 (mg/l) **35**
FREE SO2 (mg/l) **12**
DRY EXTRACT (g/l) **28.9**