PIEVE SANTA RESTITUTA

La tenuta prende il nome dall’antica pieve situata al centro della proprietà, fondata nel VII secolo d.C. in onore della martire cristiana Restituta.




# Brunello di Montalcino Sugarille

*Sangiovese*

Questo vino è prodotto con uve provenienti da *Sugarille*, un singolo vigneto situato sul lato sud-ovest della denominazione, a breve distanza dalla chiesa di Santa Restituta. Il terreno è caratterizzato da suoli prevalentemente argillo-calcarei, con un’ importante presenza di galestro.
La fermentazione e la macerazione si svolgono in rovere.
Il vino affina per 24 mesi in rovere, seguiti da ulteriori 6 mesi in cemento.

**Tipologia** Vino rosso

**Zona di produzione** Italia Toscana Montalcino

**Denominazione d'origine** DOP Brunello di Montalcino

**Vitigno** Sangiovese

**Affinamento** 30 mesi in legno e cemento