



Sanlorenzo si trova sul versante sud-ovest del comune di Montalcino e si sviluppa a 500 metri di altitudine sulla cresta delle colline che dal poggio della Civitella si allungano morbide fino al fiume Ombrone.

Il terreno è galestro ricco di pietre, tendenzialmente magro e arido. Il particolare microclima e le precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e tardo autunnali caratterizzano la crescita del sangiovese e conferiscono alle uve un aroma unico.

Ci sono giornate di vento in cui i vigneti diventano la grande voce di Sanlorenzo, un coro che spezza il normale silenzio e per qualche giorno sembra voglia raccontare ai passanti tutte le storie del territorio.

Montalcino

NUMERO BOTTIGLIE
25000BT/anno

ETTARI VITATI
6ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania



Brunello di Montalcino Docg

Biologico • 0,75l • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Cordone speronato
- 36 Mesi Botte Grande + 6 Mesi Acciaio
- Formaggi, Risotto ai funghi, Brasato di manzo



Brunello di Montalcino Docg MAGNUM

Biologico • 1,5l • 15° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Cordone speronato
- 36 Mesi Botte Grande + 6 Mesi Acciaio
- Formaggi, Risotto ai funghi, Brasato di manzo



Rosso di Montalcino Doc

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 12 Mesi Botte Grande
- Grigliata di carne, Ragù Napoletano, Pasta fresca ripiena



Rosato Bio Toscana Igt

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosato

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 50 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 6 mesi Barrique
- Pizza, Carpaccio di salmone, Spaghettoni al pomodoro