



CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

Elenco dei Produttori Consorziati
List of Associated Producers
2022

MONTALCINO

UN PO' DI STORIA

Montalcino sorge a 564 metri sul livello del mare tra le valli del fiume Ombrone, del fiume Asso e del fiume Orcia. Questa posizione strategica, di dominio sulla Via Cassia che corre ai piedi del colle, è stato uno dei motivi dei lunghissimi assedi che dovette sopportare la città tra il XIII e il XVI secolo, contesa dalle Repubbliche di Siena e di Firenze.

Tuttavia, Montalcino è famosa nelle pagine di storia per aver dato rifugio agli esuli di Siena nel 1555 e per aver proclamato la Repubblica di Siena in Montalcino, ultimo libero comune fino al 1559.

Montalcino, tagliata fuori dalle grandi vie di comunicazione, per secoli ha basato la sua attività economica principalmente sulla produzione di vino e di olio. Certamente furono gli Etruschi, grandi cultori della materia, ad intuire per primi le potenzialità vinicole di questo territorio. Nella seconda metà del XIX secolo, alcuni produttori locali cominciarono ad abbandonare i metodi tradizionali toscani di vinificazione puntando esclusivamente sul Sangiovese. Questi produttori da alcuni anni erano impegnati in sperimentazioni tecniche che avrebbero portato ad un'intuizione modernissima e geniale: il Brunello di Montalcino.

MONTALCINO

A BIT OF HISTORY

Montalcino rises 564 metres high above sea level between the valleys of river Ombrone, river Asso and river Orcia. This strategic position, overlooking the Cassia state road at the foot of the hill, has been one of the reasons for the long lasting sieges which the city went through between the 13th and the 16th centuries, when it was fought for between the Republics of Siena and Florence. However, Montalcino is renowned in history books for affording refuge to Siena's exiles in 1555 and for the proclamation of the Republic of Siena in Montalcino, being the last free municipality up till 1559.

Montalcino, being cut off from major transit roads, has for centuries based its economic activities mainly on the production of wine and oil. It was certainly the Etruscans, as renowned vineyard farmers, to first sense this territory's potential for vineyards. In the latter half of the 19th century, some local producers started abandoning traditional Tuscan wine making methods by exclusively basing themselves on Sangiovese wine. These producers had for some years been involved in technical experiments which eventually led them to a very modern and ingenious intuition, namely the Brunello wine of Montalcino.



Veduta di Montalcino
Montalcino aerial view



MONTALCINO

TERRITORIO, SUOLO E CLIMA

La zona di produzione dei vini di Montalcino coincide con il confine storico del Comune di Montalcino, un comprensorio di 24.000 ettari, dei quali solo il 15% è occupato dai vigneti. La zona di produzione ha una forma pressoché quadrata, i cui 'lati' sono delimitati dalle acque dei più importanti fiumi della provincia di Siena: l'Ombrone, l'Asso, l'Arbia e l'Orcia. A sud, il monte Amiata, con i suoi 1.740 metri di altezza, domina e protegge il territorio del Brunello da fenomeni atmosferici come nubifragi e grandinate.

Sotto il profilo geologico Montalcino, essendosi formata in ere geologiche diverse, presenta caratteristiche del suolo estremamente mutevoli per costituzione e struttura, per cui è difficile fare generalizzazioni di una certa ampiezza. Le zone più basse sono costituite da terreni abbastanza sciolti originatisi nel quaternario per trasporto di detriti con strato attivo profondo. Salendo, il terreno si arricchisce di scheletro mentre lo strato attivo si riduce essendo suoli formati dalla decomposizione di rocce originarie, in particolare galestro ed alberese.

Il clima è tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e tardo autunnali (media annuale 700 mm.). In inverno, al di sopra dei 400 metri non sono rare le neviccate. Le fasce di media collina raramente sono interessate da nebbie, gelate o brinate tardive, anche per la frequente presenza di vento che garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa della vite il clima è prevalentemente mite e con un elevato numero di giornate serene, che assicurano una maturazione graduale e completa dei grappoli.

MONTALCINO

TERRITORY, SOIL AND CLIMATE

The area where the wines of Montalcino are made coincides with the historical borders of the Municipality of Montalcino, covering a surface area of 24,000 hectares, only 15% of which occupied by vineyards. The production area is squarish, with its 'sides' bounded and washed by the most important rivers found in the province of Siena: the Ombrone, Asso, Arbia and Orcia. To the south, mount Amiata, rising 1,740 metres high, looks over and protects the Brunello territory from atmospheric phenomena such as cloudbursts and hailstorms.

From a geological viewpoint Montalcino, having been formed in diverse geological eras, presents ground features which are very different from each other as to both constitution and structure, about which it would not be easy to generalise widely. The lowest areas are made up of quite loose land which owes its origins to the transportation of rubble having a deep active layer, in the Quaternary. On gaining ground, the terrain is enriched with ribs while the active layer is reduced since it consists of earth formed by the decomposition of original rocks, particularly marl and alberese.

The climate is typically Mediterranean with precipitation being concentrated during the spring and late autumn months (yearly average 700 mm.). In winter, snowfalls are not rare above 400 metres. The strips halfway up the hill rarely witness any fog, chilly weather or late frosts, even owing to the frequent presence of wind which guarantees the best conditions for plant health. During the whole vegetative state of the vine the climate is prevalently mild with a considerable amount of fair days, thus ensuring a gradual and full growth of the grape bunches.

LE PRINCIPALI NORME DEI DISCIPLINARI

MAIN PRODUCTION REGULATIONS

BRUNELLO DI MONTALCINO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Zona di produzione: confine storico del Comune di Montalcino.

Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello").

Resa massima dell'uva: 80 quintali per ettaro.

Affinamento in legno obbligatorio: 2 anni in rovere.

Affinamento in bottiglia obbligatorio: 4 mesi (6 mesi per il tipo Riserva).

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione.

Immissione al consumo: 1° Gennaio del 5° anno successivo alla vendemmia (1° Gennaio del 6° anno per il tipo Riserva).

Confezionamento: il Brunello di Montalcino può essere posto in commercio solo se confezionato in bottiglie di forma bordolese.

Production area: historical borders of the Municipality of Montalcino.

Variety: Sangiovese (named "Brunello" in Montalcino).

Maximum yield of grapes: 8 tons per hectare.

Obligatory ageing in wood: 2 years in oak casks.

Obligatory ageing in bottles: 4 months (6 months for the Riserva).

Bottling: must take place in the production area.

Available for sale: 1st of January of the 5th year following the harvest (6th year for the Riserva).

Packaging: Brunello di Montalcino can be put on sale only in Bordeaux type bottles.

ROSSO DI MONTALCINO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: confine storico del Comune di Montalcino.

Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello").

Resa massima dell'uva: 90 quintali per ettaro.

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione.

Immissione al consumo: 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Confezionamento: il Rosso di Montalcino può essere posto in commercio solo se imbottigliato in confezioni di tipo bordolese.

Production area: historical borders of the Municipality of Montalcino.

Variety: Sangiovese (named "Brunello" in Montalcino).

Maximum yield of grapes: 9 tons per hectare.

Bottling: must take place in the production area.

Available for sale: 1st of September of the year following the vintage.

Packaging: Rosso di Montalcino can be put on sale only in Bordeaux type bottles.

MOSCADELLO DI MONTALCINO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: confine storico del Comune di Montalcino.

Vitigno: Moscato Bianco.

Resa massima dell'uva: 100 quintali per ettaro per i tipi Tranquillo e Frizzante, 50 quintali per ettaro per il tipo Vendemmia Tardiva.

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione.

Immissione al consumo: 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia per il tipo Vendemmia Tardiva.

Production area: historical borders of the Municipality of Montalcino.

Variety: Moscato Bianco

Maximum yield of grapes: 10 tons per hectare for the Natural and Bubbly types, 5 tons per hectare for the Late Harvest type.

Bottling: must take place in the production area.

Available for sale: 1st of January of the second year after the harvest, for the Late Harvest type.

SANT'ANTIMO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: confine storico del Comune di Montalcino (con esclusione di una piccola zona).

Vitigni: tutti quelli raccomandati e autorizzati in provincia di Siena, con specifiche limitazioni per le tipologie con nome di vitigno e per il Vin Santo.

Resa massima dell'uva: 90 quintali per ettaro per i bianchi e per il Sant' Antimo Rosso, 80 quintali per ettaro per gli altri rossi.

Imbottigliamento: può essere effettuato solo in provincia di Siena.

Production area: historical borders of the Municipality of Montalcino (excluded a small area).

Variety: all those that are recommended and authorized in the province of Siena, with specific limitations for the types with a variety name and for the Vin Santo.

Maximum yield of grapes: 9 tons per hectare for the white and the Sant' Antimo Rosso, 8 tons for the other reds.

Bottling: must take place in the province of Siena.

VALUTAZIONE QUALITATIVA DELLE ANNATE DEL BRUNELLO DI MONTALCINO

VINTAGE QUALITY EVALUATION OF BRUNELLO DI MONTALCINO

1945	★★★★★	1970	★★★★★	1995	★★★★★
1946	★★★★	1971	★★★	1996	★★★
1947	★★★★	1972	★	1997	★★★★★
1948	★★	1973	★★★	1998	★★★★
1949	★★★	1974	★★	1999	★★★★
1950	★★★★	1975	★★★★★	2000	★★★
1951	★★★★	1976	★	2001	★★★★
1952	★★★	1977	★★★★	2002	★★
1953	★★★	1978	★★★★	2003	★★★★
1954	★★	1979	★★★★	2004	★★★★★
1955	★★★★★	1980	★★★★	2005	★★★★
1956	★★	1981	★★★	2006	★★★★★
1957	★★★★	1982	★★★★	2007	★★★★★
1958	★★★★	1983	★★★★	2008	★★★★
1959	★★★	1984	★	2009	★★★★
1960	★★★	1985	★★★★★	2010	★★★★★
1961	★★★★★	1986	★★★	2011	★★★★
1962	★★★★	1987	★★★	2012	★★★★★
1963	★★★	1988	★★★★★	2013	★★★★
1964	★★★★★	1989	★★	2014	★★★
1965	★★★★	1990	★★★★★	2015	★★★★★
1966	★★★★	1991	★★★★	2016	★★★★★
1967	★★★★	1992	★★	2017	★★★★
1968	★★★	1993	★★★★	2018	★★★★
1969	★★	1994	★★★★	2019	{★★★★★}
				2020	{★★★★★}

LEGENDA - LEGEND:

ANNATA INSUFFICIENTE
INSUFFICIENT VINTAGE ★

ANNATA DISCRETA
FAIR VINTAGE ★★

ANNATA PREGEVOLE
GOOD VINTAGE ★★★

ANNATA OTTIMA
EXCELLENT VINTAGE ★★★★★

ANNATA ECCEZIONALE
OUTSTANDING VINTAGE ★★★★★★

LE ANNATE TRA PARENTESI SONO IN CORSO DI AFFINAMENTO

THE VINTAGES BETWEEN BRACKETS ARE
IN AGEING PROCESS

ZONA DI PRODUZIONE CON UBICAZIONE DELLE AZIENDE IMBOTTIGLIATRICI
 PRODUCTION AREA AND SITE OF BOTTLING ESTATES

Elenco dei produttori associati imbottiglieri
 List of bottler members

Area N.	Azienda - Estate	Telefono - Phone +39	E-mail	Coordinate GPS	Area N.	Azienda - Estate	Telefono - Phone +39	E-mail	Coordinate GPS
C1	10 Abbadia Ardenaga	0577834150	info@abbadiardenagopoggio.it	N 43.087396 E 11.544143	B1	73 Le Chiuse	0577846064 / 3381300380	info@lechiuse.com	N 43.068618 E 11.488748
B3	69 Agostina Pieri	0577844163 / 3294207318	info@pieniagostina.it	N 42.975551 E 11.477441	B1	108 Le Gode	3405354199 / 3481499087	azienda.legode@libero.it	N 43.079442 E 11.477447
B2	15 Ainsa	3331274750	fattoriatagerla@gmail.com	N 43.042069 E 11.471047	C2	46 Le Macioche	0577849168	info@lemacioche.it	N 43.024367 E 11.514908
B2	14 Albatreti	3475598870	info@albatreti.it	N 43.050445 E 11.480406	B2	188 Le Ragnae	0577848639	info@leragnae.com	N 43.033611 E 11.479500
B1	13 Altlesino	0577806208	info@altlesino.it	N 43.102393 E 11.489913	C3	128 Le 7 Camicie	3386793023	info@le7camicie.it	N 42.988269 E 11.531589
A3	23 Argiano	0577844037	argiano@argiano.net	N 43.491459 E 11.423046	B3	3 Lisini	0577844040 / 3666338677	azienda@lisini.com	N 42.99878 E 11.47318
B2	103 Armilla	0577816012 / 3473083262	info@armillawine.com	N 43.017499 E 11.442718	C2	113 Luciani	0577849310	info@cantineluciani1888.it	N 43.055 E 11.510
B2	203 Baccinetti	0577839125 / 3357266432	giovanni.pennoni@virgilio.it	N 42.992372 E 11.484163	C3	118 Machetti	0577807170	info@machetti.it	N 42.997724 E 11.513731
B3	18 Banfi	0577840111	banfi@banfi.it	N 42.980277 E 11.399444	B1	224 Madonna Nera	3482640944	vinomadonnanera@gmail.com	N 43.058478 E 11.499808
B2	140 Barbi	0577841111	info@fattoriadeibarbi.it	N 43.031129 E 11.512023	B2	132 Martoccia - Brunelli	0577848540	info@poderemartoccia.it	N 43.055833 E 11.484722
B1	1 Baricci	0577848109	baricci1955@libero.it	N 43.078055 E 11.492203	C2	21 Mastrojanni	0577835681	info@mastrojanni.com	N 43.007225 E 11.542181
B2	20 Bartoli Giusti - Tenuta Comunali	337774184 / 3487430110	comunali@bartoligiusti.it	N 43.0524 E 11.5016	B2	195 Maté	0577847215	info@matewines.com	N 43.008788 E 11.451766
B1	210 Beatesca	0557310363 / 3441868385	info@beatesca.com	N 43.060376 E 11.500726	B2	92 Mocali	0577849485	azmocali@tiscali.it	N 43.035194 E 11.449133
B2	145 Bellaria	3474561530	info@aziendaBellaria.it	N 43.043311 E 11.483989	B1	118 Molinari Carlo	0577849105 / 3406064997	molinari.colombo@virgilio.it	N 43.064446 E 11.491438
C3	200 Belgoggio	0423983411	belgoggio@belgoggio.it	N 42.989848 E 11.528846	C3	131 Molino di Sant'Antimo	0577847026	info@molinodisantantimo.com	N 42.991592 E 11.542269
B2	178 Biondi-Santi Tenuta Greppo	0577848023	biondisanti@biondisanti.it	N 43.044697 E 11.503049	B1	147 Montecarbello	0577849274	montecarbello@virgilio.it	N 43.067728 E 11.476264
B1	187 Bonacchi	0573735457	info@bonacchi.it	N 43.086003 E 11.466894	B1	27 Musico	3482212430	info@musico.pro	N 43.062719 E 11.496052
A2	32 Butteca	04384047	info@bottetepaspa.com	N 43.041090 E 11.345749	B2	202 NostraVita	0577848487 / 3294423163	nostravitamontalcino@gmail.com	N 43.035642 E 11.495395
B1	216 Bucine	039303405 / 3332109864	tausala@tiscali.it	N 43.062777 E 11.494166	B2	63 Padelletti	3470677827	padelletti_claudia@yahoo.it	N 43.064047 E 11.491475
A2	7 Camigliano	0577844068 / 0577816061	info@camigliano.it	N 43.007179 E 11.398118	C2	71 Palazzo	0577849226 / 3805188990	info@aziendaipalazzo.it	N 43.042717 E 11.530047
B3	16 Campogiovanni	05773991	info@campogiovanni.it	N 42.992836 E 11.438347	B1	5 Paradiso di Cacuci	351 9892059	contact@paradisodicacuci.com	N 43.066553 E 11.479336
B1	164 Canalicchio di Sopra	0577848316	info@canalicchioDISOPRA.com	N 43.065644 E 11.502781	B1	213 Paradisone - Colle degli Angeli	3397845988 / 3337162830	info@paradisone.it	N 43.063 E 11.497
B2	29 Canneta	0588784452	i-mori@i-mori.it	N 43.055970 E 11.475433	B2	211 Passo del Lume Spento	0577848582	info@lumespeno.it	N 43.030531 E 11.481600
B1	90 Canina di Montalcino	0577848704 / 0571902444	info@caninadimontalcino.it	N 43.078055 E 11.494444	B2	68 Patrizia Cuncioni	0577849426 / 3356227112	azienda@patriziacuncioni.com	N 43.049825 E 11.510725
B3	34 Capanna	0577848298	info@capannamontalcino.com	N 43.070684 E 11.480173	B3	70 Piancornello	3495972640	info@piancornello.it	N 42.975897 E 11.478072
B3	100 Capanne Ricci	0577844095	info@tenimentricci.it	N 42.997222 E 11.458888	B1	167 Pian delle Querci	0577834174 / 3339940016	info@piandellequerci.it	N 43.030987 E 11.459422
B1	17 Caparzo	0577848390 / 0577847166	info@caparzo.com	N 43.095906 E 11.502028	A2	104 Pian delle Vigne	0577816066	piandellevigne@antini.it	N 43.019213 E 11.349186
B2	107 Caprioli	0577848566	info@caprioli.it	N 43.017081 E 11.450500	B2	183 Pian di Macina	3473414916	info@piandimacina.it	N 43.056690 E 11.489854
B1	91 Caprineto	0585849062 / 0585849086	info@caprineto.com	N 43.043192 E 11.464501	C1	60 Piccini 1882 - Villa al Cortile	057754011	info@tenutepiccini.it	N 43.069759 E 11.522326
B9	99 Casa Raia	3400994091	casaraia@gmail.com	N 43.056025 E 11.478028	B2	116 Pietra	3271837644	info@pietramontalcino.it	N 43.033962 E 11.466281
C2	48 Casanova di Neri	0577834455	info@casanovadineri.com	N 43.057388 E 11.521987	B2	86 Pietrosso	0577848573	info@pietrosso.it	N 43.052042 E 11.480217
B1	51 Casanova delle Cerbaie	0577849284	info@casanovadedlcerbaie.com	N 43.061808 E 11.472129	B2	76 Pieve Santa Restituta	0577848610	info@pievesantarestituta.com	N 43.012244 E 11.452202
B2	58 Casisano - Tommasi Family Estates	3499044021	info@casisano.it	N 43.008396 E 11.496162	B1	190 Pinino	0577849381	office@pinino.com	N 43.067859 E 11.474701
A2	9 Castelegionico e Luce della Vite	057784131	info@frescobaldi.it	N 43.038956 E 11.406161	B2	97 Piombia - Rizzi-Cantini	0577847197	segreteria@piombia.com	N 43.0403031 E 11.503151
B2	42 Castello Romitorio	0577847212	info@castelloromitorio.com	N 43.055277 E 11.448888	B2	149 Podere Braccio	0577041072	info@poderebraccio.it	N 43.027178 E 11.450578
B1	170 Castello Tricerchi	3472501884	info@castellotricerchi.com	N 43.104271 E 11.488493	B1	192 Podere Canalino	0577847171 / 3349332011	poderecanalino@virgilio.it	N 43.063474 E 11.482939
A1	4 Castiglioni del Bosco	05771913750 / 05771913286	wine@castigliondelbosco.com	N 43.083847 E 11.422056	B3	160 Podere Giardino	3407031201	info@poderegiardino.it	N 42.994122 E 11.454807
B2	126 Cava d'Onice	349469420	info@cavadonice.it	N 43.053611 E 11.506111	C1	173 Podere La Vigna	0577834252 / 3397976163	info@poderelavigna.it	N 43.099631 E 11.559783
B1	31 Celestino Pecci	3881236765	info@aziendapeccelestinoinc.com	N 43.080356 E 11.508358	C2	219 Podere Le Ripi	0577835641	info@podereleрпи.it	N 42.999273 E 11.544070
B1	59 Cerbaia	3281090588	info@cerbaia@gmail.com	N 43.06036 E 11.47285	C1	185 Podere Paganico	3200787760	info@poderepaganico.it	N 43.084203 E 11.5575
B2	49 Chiusa Grossa	3491231647 / 3389434740	info@chiusagrossa.com	N 43.00166 E 11.28056	B3	143 Poderuccio	0577844150	podेरuccio.giardi@virgilio.it	N 42.995175 E 11.449269
B3	193 Ciacci Piccolomini d'Aragona	0577835616	info@ciaccipiccolomini.com	N 42.989651 E 11.511130	B1	94 Poggiarelino	0577848726 / 3319720402	info@poggiarelino.it	N 43.069664 E 11.479453
C1	172 Cillite di Sopra	3713313393	info@cillite.com	N 43.099058 E 11.573597	B1	8 Poggio Antico	0577848044	mail@poggiointico.com	N 43.017647 E 11.474431
C1	206 Col di Lamo	3453700864	info@coldilamo.com	N 43.070833 E 11.545277	B3	11 Poggio degli Ulivi	0577331524	poggiodegliulivi@gmail.com	N 42.989122 E 11.490331
B3	34 Col d'Orcia	057780891	info@coldorcia.it	N 42.967302 E 11.437795	B2	186 Poggio dell'Aquila	0577848533	poggiodelaquila@virgilio.it	N 43.044178 E 11.474883
C2	142 Colisole	0577355587	info@colisolemarchesi.com	N 43.047402 E 11.517841	C3	67 Poggio di Sotto	0577835502	info@poggiodisotto.it	N 42.994097 E 11.524583
B3	114 Collemattoni	0577844127	collemattoni@collemattoni.it	N 42.998053 E 11.455347	C2	141 Poggio Il Castellare	0577832982	info@tenuteioscane.com	N 43.009092 E 11.520419
B3	83 Colosorbo	0577835534	info@colosorbo.com	N 42.993362 E 11.487745	C1	117 Poggio Landi	0577042736	info@poggiolandi.it	N 43.089665 E 11.586050
C1	212 Cordella	3470422815 / 3457756454	info@cordellawini.it	N 43.062822 E 11.553307	C2	5 Poggio Lucina	0577887406 / 3397045401	info@poggiolucina.it	N 43.029993 E 11.516888
B2	176 Corte dei Venti	0577844035	info@cordeideventi.com	N 42.975556 E 11.476944	B2	207 Querce Bettina	0577848588	info@quercebettina.it	N 43.038406 E 11.464552
B2	129 Corte Pavone - Loacker Wine Estates	0577848110 / 0471365125	loacker.it	N 43.052779 E 11.452581	B2	22 Querceccio	0577848219 / 3473483774	info@querceccio.it	N 43.023939 E 11.426311
B1	62 Cortonesi - La Mannella	0577847126	info@cortonesimontalcino.it	N 43.045922 E 11.477272	C3	105 Rabissi	3334846313	azienda@rabissi@gmail.com	N 42.994671 E 11.518217
B2	35 Costanti	0577848195	info@costanti.com	N 43.051709 E 11.507195	C1	177 Renieri	0577359330	info@castellodibossi.it	N 43.036769 E 11.547033
A2	153 Cupano	0577816055 / 3401721390	cupano@cupano.it	N 43.002681 E 11.390932	B1	217 Ridolfi	05771698333	info@ridolfimontalcino.it	N 43.070278 E 11.505000
B1	155 Donatella Cinelli Colombini	0577849421 / 0577862108	vinodoc@cinellicolombini.it	N 43.088196 E 11.464319	C1	201 Roberto Cipresso	0577835511	rc@robertocipresso.it	N 43.065288 E 11.547224
B2	158 Donna Olga	0577849358 / 335471426	info@donnoolga.it	N 43.026914 E 11.459103	B2	175 S. Lucia	0577847156	info@santalucia@vini.com	N 43.082333 E 11.481711
A2	162 Elia Palazzesi - Colleto	0577816606 / 3496657974	info@eliapalazzesi.it	N 43.035331 E 11.367639	C2	80 Salicutti	0577847003	salicutti@poderesalicutti.it	N 43.025031 E 11.517527
C2	30 Fanti	0577835795	info@tenutafanti.it	N 43.040142 E 11.528206	B2	38 Salvioni	0577848499	info@azienda@salvioni.com	N 43.064890 E 11.490208
B2	102 Fattori	0577848613	info@fattori.it	N 43.008217 E 11.449326	C2	179 San Filippo	0577847176	info@sanfilippomontalcino.com	N 43.045242 E 11.533250
B3	79 Ferrero	0577844170 / 3356441334	info@brunelloferrero.it	N 42.97847 E 11.42849	B1	208 San Giacomo	0577846050	info@poderesanagiacomio.com	N 43.083564 E 11.501289
B2	85 Fontebua	05892297 / 3201437579	tempestirezo@gmail.com	N 43.059147 E 11.496417	B2	127 San Guglielmo	3332114040 / 3484505051	sanguglielmowine@gmail.com	N 43.053889 E 11.448111
C2	191 Fornacella	0577849024	marcocacci@hotmail.com	N 43.048111 E 11.512678	B2	130 San Lorenzo	0577832965 / 3396070930	info@poderesanlorenzo.net	N 43.043603 E 11.457272
C2	122 Fornacina	0577848464	info@cantinafornacina.it	N 43.046666 E 11.513888	C2	174 San Polino	0577835775	vinos@sanpolino.it	N 43.022865 E 11.525386
B3	95 Fossacole	0577816013 / 3348647123	info@fossacole.it	N 43.017133 E 11.442750	C2	75 San Polo	0577835101	info@poggiosanpolo.com	N 43.024368 E 11.528955
B1	47 Franco Pacenti	0577849277	info@francopacenti.it	N 43.065505 E 11.499070	B2	169 San Carlo	0577848616 / 3497739268	info@sancharlomontalcino.it	N 43.022055 E 11.452222
C2	12 Fuligni	0577848710	info@fuligni.it	N 43.057144 E 11.505256	C1	148 Santa Giulia	0577834270 / 3396282116	info@santagiuliamontalcino.it	N 43.095381 E 11.568297
B2	57 Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto	0577849337 / 3282731399	laura.brunelli@giannibrunelli.it	N 43.027872 E 11.517700	B1	24 Sasseti di Sasseti Angelo	0577848748 / 3483546329	debras@hotmail.com	N 43.046236 E 11.474503
B2	25 Giudo	389 273222	info@giudo.it	N 42.988112 E 11.473449	B1	6 Sasseti Livio - Pertimali	05771698316	info@pertimalisasseti.it	N 43.063849 E 11.474528
B1	204 Gorelli	3483530321	giuseppe.gorelli@gmail.com	N 43.041997 E 11.501879	C1	205 Sassodisole	0577834303 / 3202155091	info@sassodisole.it	N 43.094069 E 11.567865
B2	55 Greppino	0577848709 / 3470535643		N 43.044892 E 11.499433	B2	84 Scopetone - La Melina			



GPS: 43° 3' 0" N
11° 29' 0" E



CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO

Via Boldrini, 10 - 53024 Montalcino (SI)
Tel +39 0577 848246 - Fax +39 0577 849425
info@consorzio brunellodimontalcino.it

www.consorzio brunellodimontalcino.it

