



FERRERO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2007 – DOCG

Zona di produzione: Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreno collinare ad un'altitudine di 250 m s.l.m. , ricco in argilla e di bassa fertilità.

Andamento climatico: Inverno mite e poco piovoso, partenza vegetativa nella media. Gran caldo a fine fioritura (dal 20 al 27 di maggio), poi finalmente un po' di piogge e ritorno a temperature normali. Giugno e luglio normalmente caldi. Dal 10 al 15 di agosto ca 70 mm di piogge hanno risolto gli incipienti problemi di siccità, conducendo ad una vendemmia con gradazioni abbondanti.

Uva: Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 25 di Settembre.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce di 22 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in 2 serbatoi di acciaio da 80 hl bassi e larghi.

Invecchiamento: 4 anni di cui 2 in botti di rovere di Allier della capacità di 30hl, 21hl, 10hl e 3 barriques usate. Successivo affinamento in bottiglia di due anni in locali a temperatura controllata.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino profondo di buona intensità.

Profumo: Etereo, complesso. La fragranza di un grande Sangiovese è in ottimo equilibrio con le note intriganti del legno, entrambi accentuati da un'evoluzione affascinante.

Sapore: Il corpo imponente avvolge con grazia una struttura tannica importante, rinforzata da una fresca acidità, nel classico stile "duro ma puro". Il lungo retrogusto armonico dona sensazioni di calore e nobiltà.

Dati analitici:

Alcool:	14.4%	Acidità totale:	5.8g/l
Estratto netto:	31.1 g/l	Acidità volatile:	0.58 g/l
Anidride solforosa totale:	70 mg/l	Anidride solforosa libera:	18 mg/l
Ceneri:	2.8 g/l	pH:	3.41

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

Produzione vendemmia 2007: 9'044 bottiglie