



FERRERO

## **BRUNELLO DI MONTALCINO 2012 – DOCG**

**Zona di produzione:** Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreno collinare ad un'altitudine di 250 m s.l.m.

**Vigneto:** Ricco in argilla e di bassa fertilità.  
Sesto d'impianto: 2,40 x 0,90 m (4'600 viti / ha).

**Andamento climatico:** Annata caratterizzata da un'eccezionale calura e siccità estiva. Una grande dimostrazione di come la natura si autoregola: essendo le riserve idriche già scarse in primavera, l'apparato fogliare si è sviluppato in modo più contenuto e, durante il gran caldo secco estivo, le piante hanno sofferto meno e sono riuscite a rimanere attive, portando le uve ad una maturazione molto ricca.

**Uva:** Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 25 di settembre. Resa molto bassa: 38 q/ha.

**Vinificazione:** Fermentazione sulle bucce per 14 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in 2 serbatoi di acciaio bassi e larghi.

**Invecchiamento:** 4 anni di cui 2 in botti di rovere di Allier della capacità di 30 e 10 hl. Imbottigliamento il 21 aprile 2015. Successivo affinamento in bottiglia in locali a temperatura controllata.

### **Analisi organolettica:**

**Colore:** Rosso rubino profondo di ottima intensità.

**Profumo:** Etereo, complesso. L'annata calda ha dato al frutto del Sangiovese una nota esoticamente accattivante perfettamente sposata con le spezie del legno.

**Sapore:** L'importante struttura tannica è avvolta in un corpo voluttuoso, incorniciato dalla ricchezza speziata del rovere. Il lungo retrogusto armonico dona sensazioni di calore e nobiltà.

### **Dati analitici:**

Alcool:	14.8%	Acidità totale:	5.7 g/l
Estratto netto:	34.5 g/l	Acidità volatile:	0.49 g/l
Anidride solforosa totale:	81 mg/l	Anidride solforosa libera:	17 mg/l
Ceneri:	3.25 g/l	pH:	3.49

**Servizio:** In bicchieri ampi a 18° C.

**Produzione vendemmia 2012:** 4'985 bottiglie e 240 Magnum.