



FERRERO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 – 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: Nel 2013 la primavera e l'inizio dell'estate sono state caratterizzate da abbondanti piogge ben distribuite nel tempo, condizione favorevole per un buon sviluppo vegetativo. Un'estate meno calda della media e l'alternanza di notti fresche e giornate soleggiate ha permesso di trasmettere all'uva un frutto varietale fresco ed importante, raggiungendo un'ottimale maturità fenolica e zuccherina.

Uva: Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 4 e il 9 Ottobre . Resa molto bassa : 42 q/ha.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasche di acciaio da 60 e 80 hl basse e larghe.

Invecchiamento: 4 anni di cui 2 in botti di rovere di Allier della capacità di 30 e 10 hl. Imbottigliamento il 29/03/2016 . Successivo affinamento di 2 anni in bottiglia in locali a temperatura controllata.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino profondo di ottima intensità.

Profumo: Etereo, complesso. L'annata fresca ha permesso al frutto del Sangiovese di esprimere la sua eleganza.

Sapore: La struttura tannica è avvolta in un corpo equilibrato, incorniciato dalle note speziate del rovere. Il retrogusto è armonico e lascia una sensazione di finezza.

Servizio: in bicchieri a forma bordolese a 16 - 18° C.

Produzione vendemmia 2013 : 5'628 bottiglie e 118 Magnum