



FERRERO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2014 – 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: Piogge e temperature miti hanno caratterizzato l'inverno dell'annata 2014. Una primavera fresca con frequenti precipitazioni ha favorito un regolare sviluppo vegetativo della pianta. L'estate atipica con temperature al di sotto della media e abbondanti piogge ha causato una maggiore difficoltà nella gestione fitosanitaria del vigneto. Diversi passaggi di sfogliatura e un'attenta selezione dei grappoli ci hanno permesso di vendemmiare uve sane ed equilibrate.

Uva: Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 21 Settembre.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 15 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 e in un tonneau da 5 hl. Imbottigliamento il 12/04/2017 . Successivo affinamento di 2 anni in bottiglia in locali a temperatura controllata.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino profondo di buona intensità.

Profumo: Le note varietali del Sangiovese vengono esaltate dagli aromi terziari dell'affinamento in modo elegante e armonico.

Sapore: Il corpo risulta equilibrato con una buona acidità e una trama tannica delicata. Dominano la finezza e l'eleganza in un'annata non particolarmente potente. Retrogusto lungo, pulito e sapido.

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

Produzione vendemmia 2014 : 6'000 bottiglie