



FERRERO

ROSSO DI MONTALCINO 2016 – DOC

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

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

Andamento climatico: Nel 2016 l'inverno è stato poco freddo e con piovosità regolare. La primavera è stata invece caratterizzata da abbondanti piogge, che hanno richiesto un grande impegno nella gestione fitosanitaria della vigna e hanno accelerato lo sviluppo vegetativo. Un'estate calda con assenza di piogge ha permesso di riequilibrare le fasi fenologiche. L'ottimale maturazione delle uve ci ha regalato vini con incredibili acidità e intensi profumi.
Vendemmia il 24 settembre ed il 4 di ottobre.

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

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: 12 mesi in botte grande e acciaio inox. Imbottigliamento il 20 dicembre 2017.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino molto intenso.

Profumo: Ampio ed invitante. Frutto primario del Sangiovese molto evidente.

Sapore: Un grande equilibrio tra il volume e l'eleganza, con una struttura verticale. Retrogusto lungo, pulito e sapido.

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

Produzione vendemmia 2016 : 9'999 bottiglie