



FERRERO

ROSSO DI MONTALCINO 2018 – 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: Una fresca primavera con precipitazioni superiori alla norma ha favorito il ripristino delle riserve idriche, rendendo omogenee e regolari le fasi fenologiche di germogliamento, fioritura e allegagione. Mesi estivi con temperature mai troppo elevate. Nel mese di settembre, dopo le iniziali precipitazioni, abbiamo goduto di giornate di sole, vento e buona escursione termica, condizioni che hanno portato ad una maturazione delle uve ottimale. Vendemmia il 25 settembre.

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 di rovere francese e acciaio inox. Imbottigliamento il 17 dicembre 2019.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino vivace.

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

Sapore: Dominano la finezza, l'eleganza e il frutto di un'annata fresca. Retrogusto persistente e minerale.

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

Produzione vendemmia 2018 : 7'446 bottiglie