

FERRERO

BRUNELLO DI MONTALCINO – 2004 Riserva – DOCG

Zona di produzione: Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreno collinare ad un'altitudine di 250 m s.l.m. , ricco in argilla e di bassa fertilità.

Andamento climatico: Annata semplicemente perfetta. Buona piovosità primaverile, caldo non esagerato nei mesi di luglio ed agosto con qualche benefico acquazzone. Le viti hanno portato a maturazione perfetta l'uva, senza alcun tipo di stress (idrico, calura). Dopo alcune annate molto precoci il 2004 è tornato a darci un'epoca di raccolta "normale".

Uva: Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Vendemmia l'11 ed il 12 ottobre.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce di 20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in vasche di acciaio da 80 hl basse e larghe. Questa Riserva è stata prodotta con il "liquore", l'ultima frazione (circa il 10%) che esce dal serbatoio al momento della svinatura.

Invecchiamento: Due anni in 3 barriques usate di 6-7 anni. Successivo affinamento in bottiglia per tre anni in locali a temperatura controllata.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino profondo di ottima intensità.

Profumo: Malgrado le barriques fossero state molto vecchie, la loro cessione di spezie del rovere affianca con impeto la finezza e l'eleganza del Sangiovese. La straordinaria intensità invita alla meditazione.

Sapore: Pieno, con tannino maturo ben presente ma finemente avvolto in un corpo sinuoso. Grande equilibrio fra potenza ed eleganza, con viva acidità che promette una vita lunghissima. Retrogusto gustoso e sfaccettato.

Dati analitici:

Alcool:	14,7 %	Acidità totale:	6,0 g/l
Estratto netto:	30,1 g/l	Acidità volatile:	0,58 g/l
Anidride solforosa totale:	62 mg/l	Anid. solforosa libera:	19 mg/l
Ceneri:	2,6 g/l	pH:	3,35

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

Produzione Riserva 2004: 898 bottiglie