

# FERRERO

## **BRUNELLO DI MONTALCINO - 2005 – 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:** L'inverno freddo e piovoso ha ritardato di circa 10 giorni il germogliamento (10-15 di Aprile). Tipica estate calda ma senza esagerazioni. Autunno più fresco e piovoso della media, che ha portato ad una maturazione lenta e molto equilibrata.

**Uva:** Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 26 di Settembre.

**Vinificazione:** Fermentazione sulle bucce di 18 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in 2 serbatoi di acciaio da 80 hl bassi e larghi.

**Invecchiamento:** 4 anni di cui 2 in botti di rovere di Allier della capacità di 30 hl (2) ed in 5 barriques usate. Successivo affinamento in bottiglia di due anni in locali a temperatura controllata.

### **Analisi organolettica:**

**Colore:** Rosso rubino profondo di buona intensità.

**Profumo:** Invitante, etereo e complesso. Le note speziate che derivano dall'affinamento in botte di rovere francese fanno da raffinata cornice ad un frutto varietale ancora integro.

**Sapore:** Il corpo imponente avvolge con grazia una struttura tannica importante, rinforzata da una fresca acidità, nel classico stile "duro ma puro". Il lungo retrogusto armonico dona sensazioni di calore e nobiltà.

### **Dati analitici:**

Alcool:	14.2%	Acidità totale:	5.5g/l
Estratto netto:	28.9 g/l	Acidità volatile:	0.44 g/l
Anidride solforosa totale:	71 mg/l	Anidride solforosa libera:	22 mg/l
Ceneri:	2.5 g/l	pH:	3.36

**Servizio:** In bicchieri ampi a 18° C.

**Produzione vendemmia 2005:** 9'226 bottiglie