

FERRERO

BRUNELLO DI MONTALCINO - 2006 – 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: Inverno piovoso e non troppo freddo, il lieve ritardo al germogliamento è stato recuperato entro giugno. La primavera assai piovosa ha permesso di passare il periodo estivo senza alcun stress, portando le uve ad una maturazione molto equilibrata.

Uva: Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 2 di Ottobre.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce di 20 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 30hl, 21hl e 10hl(2). Successivo affinamento in bottiglia di due anni in locali a temperatura controllata.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino profondo di buona intensità.

Profumo: Etereo, complesso. La fragranza di un grande Sangiovese è in ottimo equilibrio con le note intriganti del legno, entrambi accentuati da un'evoluzione affascinante.

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:	13.9%	Acidità totale:	5.7g/l
Estratto netto:	29.3 g/l	Acidità volatile:	0.50 g/l
Anidride solforosa totale:	76 mg/l	Anidride solforosa libera:	20 mg/l
Ceneri:	2.6 g/l	pH:	3.43

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

Produzione vendemmia 2006: 9'520 bottiglie