



FERRERO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2009 – DOCG

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

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

Andamento climatico: Grazie ad una primavera più piovosa della media, con piogge insistenti fino a metà luglio, le riserve idriche sono state sufficienti a superare il periodo siccitoso estivo, portando le uve ad una maturazione ottimale: gradazione zuccherina elevata ma non esagerata e soprattutto un grande equilibrio acido.

Uva: Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori.
Vendemmia il 28 e 29 di settembre, resa 53q/ha.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 15 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 e 21hl. Imbottigliamento il 2 maggio 2012. Successivo affinamento in bottiglia in locali a temperatura controllata.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino profondo di buona intensità.

Profumo: Potente ed invitante. L'intenso frutto varietale del Sangiovese è ancora giovane ed è in perfetto equilibrio con le spezie del rovere, conducendo ad un'affascinante evoluzione.

Sapore: Il corpo pieno abbraccia una quantità notevole di tannini maturi rendendo il vino già godibile da giovane. L'avvolgente armonia conduce ad un retrogusto lungo e caloroso.

Dati analitici:

Alcool:	14.6%	Acidità totale:	5.7 g/l
Estratto netto:	31.2 g/l	Acidità volatile:	0.56 g/l
Anidride solforosa totale:	71 mg/l	Anidride solforosa libera:	14 mg/l
Ceneri:	3,17 g/l	pH:	3.46

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

Produzione vendemmia 2009: 6719 bottiglie e 240 Magnum.