



FERRERO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 – 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: Primavera piovosa che ha reso difficili i lavori in verde ma ha ben rifornito le riserve idriche della vigna. L'estate è stata normalmente calda con alcune benefiche precipitazioni. Verso la vendemmia le giornate sono state molto soleggiate e le notti fresche, favorendo una maturazione tecnica e fenolica ottimale.

Uva: Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori.
Vendemmia il 23 di settembre, resa 61 q/ha.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 22 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 10hl. Imbottigliamento il 7 maggio 2013. Successivo affinamento in bottiglia in locali a temperatura controllata.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino profondo di ottima intensità.

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

Sapore: L'importante struttura tannica è avvolta in un corpo voluttuoso, incorniciato dalla ricchezza speziata del rovere. Il lungo retrogusto armonico dona sensazioni di calore e nobiltà.

Dati analitici:

Alcool:	15.2%	Acidità totale:	5.7 g/l
Estratto netto:	29.7 g/l	Acidità volatile:	0.52 g/l
Anidride solforosa totale:	66 mg/l	Anidride solforosa libera:	11 mg/l
Ceneri:	3,05 g/l	pH:	3.40

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

Produzione vendemmia 2010: 5'490 bottiglie e 300 Magnum.