



FERRERO

BRUNELLO DI MONTALCINO – 2010 Riserva – 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 61q/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. Questa Riserva è stata prodotta con il "liquore", l'ultima frazione (circa il 10%) che esce dal serbatoio al momento della svinatura.

Invecchiamento: 38 mesi in una botte da 10hl. Imbottigliamento il 16 maggio 2014. Successivo affinamento in bottiglia in locali a temperatura controllata.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino profondo di ottima intensità.

Profumo: La piccola botte ha delicatamente ceduto le spezie del rovere che affiancano ed esaltano con impeto la finezza e l'eleganza del Sangiovese. La straordinaria intensità invita alla meditazione.

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

Dati analitici:

Alcool:	15,3 %	Acidità totale:	5,5 g/l
Estratto netto:	30,7 g/l	Acidità volatile:	0,69 g/l
Anidride solforosa totale:	77 mg/l	Anid. solforosa libera:	12 mg/l
Ceneri:	3,1 g/l	pH:	3,48

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

Produzione Riserva 2010: 1292 bottiglie e 20 magnum