



FERRERO

## **BRUNELLO DI MONTALCINO 2011 – 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:** Nettamente divisibile in due fasi ben distinte: fino alla metà di agosto pressoché perfetto, con temperature nella media e regime idrico regolare. La seconda metà di agosto invece siamo stati travolti da un'insolita ondata di calore. Solo il buon contenuto di argilla nel terreno, che ha rilasciato l'ultima acqua accumulata, ha permesso di cogliere uve molto concentrate e piene di vigore.

**Uva:** Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 14 di settembre, resa 54 q/ha.

**Vinificazione:** Fermentazione sulle bucce per 16 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 (+1 Tonneau da 5hl). Imbottigliamento il 16 maggio 2014. Successivo affinamento in bottiglia in locali a temperatura controllata.

### **Analisi organolettica:**

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

**Profumo:** Etereo, complesso. L'annata calda ha dato al frutto del Sangiovese una nota esoticamente accattivante perfettamente sposata con le spezie del legno.

**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:	15.3%	Acidità totale:	5.4 g/l
Estratto netto:	32.0 g/l	Acidità volatile:	0.61 g/l
Anidride solforosa totale:	78 mg/l	Anidride solforosa libera:	19 mg/l
Ceneri:	3,15 g/l	pH:	3.45

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

Produzione vendemmia 2011: 6'530 bottiglie e 300 Magnum.