



FERRERO

ROSSO DI MONTALCINO 2010 – DOC

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: 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. Vendemmia il 16 di settembre.

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

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 12 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasca di acciaio da 80 hl bassa e larga.

Invecchiamento: 12 mesi, metà in acciaio inox e metà in barriques in parte usate. Imbottigliamento il 19 di gennaio 2012.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Gara invitante tra il potente frutto varietale e le intriganti spezie del rovere della barrique. Aromi primari del Sangiovese molto evidenti.

Sapore: Pieno e fruttato, con grande equilibrio tra la potenza e l'eleganza. Struttura importante con tannini morbidi in un corpo ricco, con retrogusto lungo, pulito e sapido.

Dati analitici:

Alcool:	14,7%	Acidità totale:	5,3 g/l
Estratto netto:	30,5 g/l	Acidità volatile:	0,50 g/l
Anidride solforosa totale:	71 mg/l	Anid. solforosa libera:	22 mg/l
pH:	3,43		

Servizio: In bicchieri a forma bordolese a 16 - 18° C.

Produzione vendemmia 2010 : 8'533 bottiglie