



FERRERO

## **ROSSO DI MONTALCINO 2013 – 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:** Inverno e primavera con temperature e piovosità regolari. Un'estate meno calda della media ha permesso di trasmettere all'uva un frutto varietale fresco ed importante, con una vendemmia posticipata rispetto alle annate precedenti: il 27 di settembre ed il 9 di ottobre.

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

**Vinificazione:** Fermentazione sulle bucce per 8-9 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasche di acciaio da 60 e 80 hl basse e larghe.

**Invecchiamento:** 12 mesi in botte, acciaio inox e barriques usate. Imbottigliamento l' 8 di gennaio 2015.

### **Analisi organolettica:**

**Colore:** Rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo:** Ampio ed invitante. 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:	13,7%	Acidità totale:	5,2 g/l
Estratto netto:	29,5 g/l	Acidità volatile:	0,44 g/l
Anidride solforosa totale:	91 mg/l	Anid. solforosa libera:	20 mg/l
pH:	3,48		

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

**Produzione vendemmia 2013 :** 11'730 bottiglie