



FERRERO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 – 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: Annata ideale! Primavera mite con precipitazioni regolari, utili a creare le giuste riserve idriche per affrontare le ondate di calore estive. Nel mese di Settembre 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 30 Settembre e 7 Ottobre.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasche di acciaio da 60 e 80 hl basse e larghe.

Invecchiamento: 4 anni di cui 2 in botti di rovere di Allier della capacità di 30 hl. Imbottigliamento il 27/04/2018 . Successivo affinamento in bottiglia in locali a temperatura controllata.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino profondo di ottima intensità.

Profumo: Ampio e complesso. Le note varietali del Sangiovese vengono esaltate dagli aromi terziari dell'affinamento in modo elegante e armonico.

Sapore: Buona struttura, tannino maturo in equilibrio con volume e acidità. La potenza dell'annata si esprime in modo armonioso ed elegante. Retrogusto lungo, pulito e sapido.

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

Produzione vendemmia 2015 : 7'400 bottiglie e 300 Magnum