

FERRERO

BRUNELLO DI MONTALCINO – 2005 Riserva – DOCG

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: L'inverno freddo e piovoso ha ritardato di circa 10 giorni il germogliamento (10-15 di Aprile). Tipica estate calda ma senza esagerazioni. Autunno più fresco e piovoso della media, che ha portato ad una maturazione lenta e molto equilibrata.

Uva: Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 26 di Settembre.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce di 18 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: Due anni in 4 barriques usate di 6-7 anni. Successivo affinamento in bottiglia per tre anni in locali a temperatura controllata.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino profondo di ottima intensità.

Profumo: Malgrado le barriques fossero state molto vecchie, la loro cessione di spezie del rovere affianca 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:	14,2 %	Acidità totale:	6,1 g/l
Estratto netto:	30,5 g/l	Acidità volatile:	0,51 g/l
Anidride solforosa totale:	84 mg/l	Anid. solforosa libera:	20 mg/l
Ceneri:	2,6 g/l	pH:	3,40

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

Produzione Riserva 2005: 1191 bottiglie