



FERRERO

## **ROSSO DI MONTALCINO 2011 – 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:** 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. Vendemmia il 6 di settembre.

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

**Vinificazione:** Fermentazione sulle bucce per 10 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasche di acciaio da 80 hl basse e larghe.

**Invecchiamento:** 12 mesi, metà in acciaio inox e metà in barriques in parte usate. Imbottigliamento il 17 di gennaio 2013.

### **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:	14,9%	Acidità totale:	5,6 g/l
Estratto netto:	28,3 g/l	Acidità volatile:	0,51 g/l
Anidride solforosa totale:	78 mg/l	Anid. solforosa libera:	20 mg/l
pH:	3,48		

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

Produzione vendemmia 2011 : 10'400 bottiglie