



FERRERO

ROSSO DI MONTALCINO 2015 – DOC

Zona di produzione: Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle, ad un'altitudine di 250 m s.l.m.

Vigneto: Terreno collinare ricco in argilla e di bassa fertilità. Sesto d'impianto: 2,40 x 0,90 m (4'600 viti / ha).

Andamento climatico: Annata ideale: giuste piogge a primavera necessarie per scongiurare problemi di siccità estive, calore intenso ma senza esagerazioni in estate. Verso la vendemmia le giornate sono state molto soleggiate e le notti fresche, favorendo una maturazione tecnica e fenolica ottimale. Vendemmia il 22 settembre ed il 7 di ottobre.

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

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 11 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 il 21 dicembre 2016.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino molto intenso.

Profumo: Ampio ed invitante. Aromi primari del buon Sangiovese maturo molto evidenti.

Sapore: Pieno e fruttato, con una struttura sorprendente per la denominazione. Retrogusto lungo, pulito e sapido.

Dati analitici:

Alcool:	14,7%	Acidità totale:	5,6 g/l
Estratto netto:	30,6 g/l	Acidità volatile:	0,28 g/l
Anidride solforosa totale:	78 mg/l	Anid. solforosa libera:	20 mg/l
pH:	3,47		

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

Produzione vendemmia 2015 : 10'290 bottiglie