



FERRERO

ROSSO DI MONTALCINO 2017 – 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: Inverno e primavera miti con scarse precipitazioni, condizioni che hanno portato ad un germogliamento precoce. L'estate ha registrato valori termici al di sopra delle medie stagionali ed assenza di piogge. L'apparato fogliare ha reagito a questa eccezionale siccità, sviluppandosi in modo più contenuto e permettendo il raggiungimento di una maturazione equilibrata, seppur con un notevole calo di produzione.
Vendemmia il 5 settembre.

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

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 15 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 grande e acciaio inox. Imbottigliamento il 20 dicembre 2018.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino molto intenso.

Profumo: Ampio ed invitante. Frutto primario del Sangiovese molto evidente.

Sapore: Un grande equilibrio tra il volume e l'eleganza, con una struttura verticale.

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

Produzione vendemmia 2017 : 5'333 bottiglie