

BRUNELLO DI MONTALCINO 2020 RISERVA DOCG



Tipo di uva: Sangiovese in purezza Vigne: Gestite direttamente dall'azienda Età: 20/45 anni Esposizione :nord-est Altezza: 400 mt slm
Prodotta da primissima scelta delle uve nelle vigne di età 20/45 anni
Densità vigneti: 4000/4500 piante/ettaro
Vendemmia: 22 Settembre 2020
Vinificazione e tecnica: vendemmia a mano con selezione diraspatura soffice e selezione dell'acino a mano su tavolo di cernita
Giorni di fermentazione: 21 giorni criomacerazione e 43 giorni fermentazione e macerazione alcoolica
Fermentazione in acciao 10 follature al giorno
Tipo di fermentazione: tradizionale senza lieviti selezionati Temperatura, massima °C 30
Malolattica Spontanea
in Gennaio trasferimento in tonneaux e barriques nuovi di rovere francese per 48 mesi Imbottigliato il 05 Giugno 2025 Affinamento in bottiglia almeno 6 mesi
Bottiglie prodotte: 2400 da lt 0.75, 25 da lt 1.50 17 da lt 3 17 da lt 5
Titolo alcolometrico effettivo 14.93 %Vol
Estratto secco 34.1 g/l
Acidità totale in acido tartarico 7 g/l

Il Brunello di Montalcino Riserva La Fornace ha un colore rosso rubino intenso dovuto alla bassa resa ed alla lunga fermentazione, il colore rosso rubino intenso con unghia tendente al granato molto scuro, il profumo è intenso e complesso con sentori di prugna, ciliegia viola e frutti di sottobosco maturi; intensi ma equilibrati sono i sentori di spezia, pepe nero, vaniglia, cannella, di cioccolato e tabacco dolce. In bocca si percepisce la tannicità morbida e non aggressiva, vellutato e caldo, i sapori in bocca rispecchiano il naso; la complessità è equilibrata e molto persistente

L'abbinamento:

il Brunello di Montalcino Riserva La Fornace è un vino moderno, l'abbinamento è con cacciagione, carni rosse importanti come bistecche o con carni in umido speziate e , si
apprezza molto anche con formaggi molto stagionati o con cioccolato extrafondente