Azienda agricola
la fornace

BRUNELLO DI MONTALCINO 2021 ORIGINI DOCG



Tipo di uva: Sangiovese in purezza Vigne: Gestite direttamente dall'azienda Età: 20/47 anni
Esposizione :nord-est Altezza: 400 mt slm
Prodotta da primissima scelta delle uve nelle vigne di età compresa tra i 20 anni e i 43 anni Densità vigneti: 4000/4500 piante/ettaro
Vendemmia: 21/23 Settembre 2021
Vinificazione e tecnica: vendemmia a mano con selezione diraspatura soffice e selezione dell'acino a mano su tavolo di cernita,
20% di uva intera con il raspo direttamente nel Tonneaux
Fermentazione: in tonneaux aperto senza controllo di temperatura e uso di energia elettrica
Giorni di fermentazione: 13 giorni, 3 follature al giorno effettuati manualmente
Tipo di fermentazione: tradizionale senza lieviti selezionati
Affinamento: Gennaio trasferimento in 3 tonneaux 5 hl Per 2 anni
il terzo anno affinamento in tino cemento non vetrificato
Imbottigliato: il 05/06/2025
Bottiglie prodotte: 1800 da lt 0.75, 25 da lt 1.50, 16 da lt 3 16 da 5 lt
Titolo alcolometrico 15,11 %Vol
Estratto secco totale 32.7 g/
l Acidità totale 6.39 g/l

Il Brunello di Montalcino La Fornace ha un colore rosso rubino intenso dovuto alla bassa resa di uva per ettaro , il colore rosso rubino intenso con unghia tendente al granato , il profumo è intenso e complesso con leggeri sentori di prugna , ciliegia viola e frutti di sottobosco maturi , intensi ma equilibrati sono i sentori di spezia, pepe nero e vaniglia e cannella, di cioccolato e tabacco dolce. In bocca è tannico, fresco ma non aggressivo, vellutato, i sapori in bocca rispecchiano il naso, preservando la delicatezza, la complessità è equilibrata

L'abbinamento:

il Brunello di Montalcino La Fornace è un vino classico , l'abbinamento è con cacciagione , carni rosse importanti come bistecche o con carni in umido , si apprezza molto anche con formaggi freschi leggermente stagionati o molto stagionati