


# BRUNELLO DI MONTALCINO 2021 DOCG




Tipo di uva: Sangiovese in purezza Vigne: Gestite direttamente dall'azienda Età: 20/46 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 46 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
Giorni di fermentazione: 15 giorni crio-macerazione e 28 giorni tra fermentazione e macerazione alcoolica
Fermentazione in acciaio 6 follature al giorno
Tipo di fermentazione: tradizionale senza lieviti selezionati Temperatura, massima °C 30
Malolattica Spontanea
Affinamento: Gennaio trasferimento in botti di rovere di Slavonia 10 hl,20 hl e 32 hl, per 36 mesi Imbottigliato: il 05 Giugno 2025
Bottiglie prodotte: 6300 da lt 0.75, 50 da lt 1.50, 17 da lt 3, 17 da 5lt
Titolo alcolometrico 14.97 %Vol
Estratto secco totale 32.50 g/
l Acidità totale 6.52 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, ma non aggressivo, vellutato e caldo, 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