



## BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 DOCG



Tipo di uva: Sangiovese in purezza Vigne: Gestite direttamente dall'azienda Età: 16/35 anni  
Esposizione :nord-est Altezza: 400 mt slm Prodotta da primissima scelta delle uve nelle  
vigne di età compresa tra i 16 anni e i 40 anni Densità vigneti: 4000/4500 piante/ettaro  
Vendemmia: 02 Ottobre 2010 Vinificazione e tecnica: vendemmia a mano con selezione  
fermentazione in acciaio Giorni di fermentazione: 7 giorni criomacerazione e 20 giorni  
normale fermentazione 4 rimontaggi al giorno effettuati manualmente Tipo di fermentazione:  
tradizionale senza lieviti selezionati Temperatura di fermentazione °C 30 malolattica in  
acciaio in Gennaio trasferimento in botti di rovere di slavonia 10 hl e barriques di rovere  
francese Invecchiamento: 36 mesi 20% barriques 80% in botte Imbottigliato il 16/04/2014  
Bottiglie prodotte: 8792 da lt 0.75 34 da lt 1.50 10 da lt 3

Titolo alcolometrico 14.74 %Vol

Estratto secco totale 31.57 g/l

Zuccheri riduttori / g/l

Acidità totale 5.50 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