



BRUNELLO DI MONTALCINO 2014 ORIGINI DOCG



Tipo di uva: Sangiovese in purezza Vigne: Gestite direttamente dall'azienda Età: 16/40 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: 04 Ottobre 2014
Vinificazione e tecnica: vendemmia a mano con selezione diraspatura soffice e selezione dell'acino a mano su tavolo di cernita, 10% di uva intera con il raspo direttamente nel tino
Fermentazione: in tre tonneaux aperti senza controllo di temperatura e uso di energia elettrica
Giorni di fermentazione: 12 giorni, 4 follature al giorno effettuati manualmente
Tipo di fermentazione: tradizionale senza lieviti selezionati
Malolattica: spontanea
Affinamento: Gennaio trasferimento in 1 botte di rovere di slavonia 10 hl di 8 anni
Imbottigliato: il 26/06/2018
Bottiglie prodotte: 1200 da lt 0.75, 10 da lt 1.50, 5 da lt 3
Titolo alcolometrico 14.36 %Vol
Estratto secco totale 31.10 g/l
Acidità totale 5.7 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