



BRUNELLO DI MONTALCINO 2008 RISERVA DOCG



Tipo di uva: Sangiovese in purezza Vigne: Gestite direttamente dall'azienda Età: 10/35 anni Esposizione : nord-est Altezza: 400 metri sul livello del mare Prodotta da primissima scelta delle uve nelle vigne di età compresa tra i 10 anni e i 35 anni Densità vigneti: 4000/4500 piante/ettaro Vendemmia: 30 settembre Vinificazione e tecnica: vendemmia a mano con selezione fermentazione in acciaio Giorni di fermentazione: 10 giorni criomacerazione e 30 giorni normale fermentazione 4 rimontaggi al giorno effettuati manualmente Tipo di fermentazione: tradizionale senza lieviti di attivazione Temperatura di fermentazione °C 30 malolattica in acciaio in Gennaio trasferimento in tonneau di rovere francese per 48 mesi Imbottigliato il 27/05/2013 Affinamento in bottiglia almeno 6 mesi Bottiglie prodotte: 3900 da lt 0.75
30 da lt 1.50
10 da lt 3

Titolo alcolometrico effettivo 14.81 %Vol

Estratto secco 29.73 g/l

Zuccheri riduttori espressi in zuccheri 1.89 g/l

Acidità totale in acido tartarico 5.15 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