



FERRERO

BRUNELLO DI MONTALCINO – 2009 Riserva – DOCG

Zona di produzione: Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreno collinare ad un'altitudine di 250 m s.l.m.

Vigneto: Ricco in argilla e di bassa fertilità.
Sesto d'impianto: 2,40 x 0,90 m (4'600 viti / ha).

Andamento climatico: Grazie ad una primavera più piovosa della media, con piogge insistenti fino a metà luglio, le riserve idriche sono state sufficienti a superare il periodo siccitoso estivo, portando le uve ad una maturazione ottimale: gradazione zuccherina elevata ma non esagerata e soprattutto un grande equilibrio acido.

Uva: Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 28 e 29 di settembre, resa 53q/ha.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 15 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in 2 serbatoi di acciaio da 80 hl bassi e larghi. Questa Riserva è stata prodotta con il "liquore", l'ultima frazione (il 5-10%) che esce dal serbatoio al momento della svinatura.

Invecchiamento: 35 mesi in 4 barriques usate di 6-7 anni. Imbottigliamento il 17 gennaio 2013. Successivo affinamento in bottiglia in locali a temperatura controllata.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino profondo di ottima intensità.

Profumo: Malgrado le barriques usate, la loro cessione di spezie del rovere affianca con impeto la finezza e l'eleganza del Sangiovese. La straordinaria intensità invita alla meditazione.

Sapore: Pieno, con tannino ben presente ma finemente avvolto in un corpo sinuoso. Grande equilibrio fra potenza ed eleganza, con viva acidità che promette una vita lunghissima. Retrogusto lungo e sfaccettato.

Dati analitici:

Alcool:	14,9 %	Acidità totale:	6,1 g/l
Estratto netto:	31,3 g/l	Acidità volatile:	0,57 g/l
Anidride solforosa totale:	88 mg/l	Anid. solforosa libera:	16 mg/l
Ceneri:	2,8 g/l	pH:	3,43

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

Produzione Riserva 2009: 1200 bottiglie