



FERRERO

ROSSO DI MONTALCINO 2012 – DOC

- Zona di produzione:** Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreno collinare ad un'altitudine di 250 m s.l.m., ricco in argilla e di bassa fertilità.
- Andamento climatico:** Piogge invernali inferiori alla media ed un'estate estremamente asciutta: le caratteristiche di questa incredibile annata. La scarsità di acqua ha prodotto grappoli con chicchi di ridotte dimensioni, con tanta buccia e quindi abbondante di colore e tannini, primo presupposto per vini ricchi e concentrati. Vendemmia il 19 di settembre.
- Uva:** Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori.
- Vinificazione:** Fermentazione sulle bucce per 8 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasche di acciaio da 60 e 80 hl basse e larghe.
- Invecchiamento:** 12 mesi in botte, acciaio inox e barriques usate. Imbottigliamento il 16 di gennaio 2014.

Analisi organolettica:

- Colore:** Rosso rubino con riflessi violacei.
- Profumo:** Gara invitante tra il potente frutto varietale e le intriganti spezie del rovere della barrique. Aromi primari del Sangiovese molto evidenti.
- Sapore:** Pieno e fruttato, con grande equilibrio tra la potenza e l'eleganza. Struttura importante con tannini morbidi in un corpo ricco, con retrogusto lungo, pulito e sapido.

Dati analitici:

| | | | |
|----------------------------|----------|-------------------------|----------|
| Alcool: | 14,3% | Acidità totale: | 5,4 g/l |
| Estratto netto: | 30,4 g/l | Acidità volatile: | 0,46 g/l |
| Anidride solforosa totale: | 78 mg/l | Anid. solforosa libera: | 18 mg/l |
| pH: | 3,53 | | |

Servizio: in bicchieri a forma bordolese a 16 - 18° C.

Produzione vendemmia 2012 : 8'000 bottiglie