



FERRERO

## **ROSSO DI MONTALCINO 2014 – DOC**

- Zona di produzione: Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle, ad un'altitudine di 250 m s.l.m.
- Vigneto: Terreno collinare ricco in argilla e di bassa fertilità. Sesto d'impianto: 2,40 x 0,90 m (4'600 viti / ha).
- Andamento climatico: Piovoso. Vendemmia il 21 e 22 settembre.
- Uva: Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori.
- Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 9 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 21 dicembre 2015.

### **Analisi organolettica:**

- Colore: Rosso rubino di buona intensità.
- Profumo: Ampio ed invitante. Aromi primari del Sangiovese molto evidenti.
- Sapore: Pieno e fruttato, dominano la finezza e l'eleganza in un'annata non particolarmente potente. Retrogusto lungo, pulito e sapido.

### **Dati analitici:**

|                            |          |                         |          |
|----------------------------|----------|-------------------------|----------|
| Alcool:                    | 13,4%    | Acidità totale:         | 5,1 g/l  |
| Estratto netto:            | 29,3 g/l | Acidità volatile:       | 0,33 g/l |
| Anidride solforosa totale: | 85 mg/l  | Anid. solforosa libera: | 25 mg/l  |
| pH:                        | 3,41     |                         |          |

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

Produzione vendemmia 2014 : 10'149 bottiglie