



BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 ORIGINI DOCG



Tipo di uva: Sangiovese in purezza Vigne: Gestite direttamente dall'azienda Età: 20/43 anni
Esposizione :nord-est Altezza: 400 mt slm

Prodotta da primissima scelta delle uve nelle vigne di età compresa tra i 20 anni e i 43 anni

Densità vigneti: 4000/4500 piante/ettaro

Vendemmia: 24 Settembre 2018

Vinificazione e tecnica: vendemmia a mano con selezione diraspatura soffice e selezione dell'acino a mano su tavolo di cernita,

20% di uva intera con il raspo direttamente nel tino Fermentazione:

in inox aperto senza controllo di temperatura e uso di energia elettrica

Giorni di fermentazione: 13 giorni, 3 follature al giorno effettuati manualmente

Tipo di fermentazione: tradizionale senza lieviti selezionati

Affinamento: Gennaio trasferimento in 1 botte di rovere di slavonia 10 hl di 10 anni e un tonneau di 6° passaggio Per 2 anni,

il terzo anno affinamento in tino cemento non vetrificato

Imbottigliato: il 8 Aprile 2022

Bottiglie prodotte: 1549 da lt 0.75, 22 da lt 1.50, 10 da lt 3

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