

LA FORTUNA

Brunello di Montalcino DOCG

Bel rosso rubino tendente al rosso granato chiaro. Al naso il bouquet richiama alla mente la grafite intensa, la ruggine, la ciliegia marasca immersa nella cioccolata, la menta, il fieno secco, la viola mammola. Il gusto trova corrispondenza alla piacevolezza olfattiva elargendo sensazioni di tartufo nero, viola mammola, liquirizia e prugna. Vino dotato di ricca dose alcolica e altrettanta freschezza con tannino largo, inizialmente vellutato che termina un po' asciutto, nella piena tipicità del vitigno. Alcool e freschezza si altalenano tra loro anche se nel finale prevale la freschezza. Di corpo medio, di lunga persistenza aromatica. Retrogusto di liquirizia e prugna fresca.

VENDEMMIA 2010

Uve

Sangiovese grosso denominato Brunello

Zona di Produzione

Montalcino (Si)

Data di raccolta delle uve

Dal 20 al 30 settembre

Età media delle viti

20 - 30 anni

Periodo di fermentazione

8 giorni

Tipo di fermentazione

Termocondizionata senza lieviti attivanti.

Periodo di contatto con le bucce

25 giorni

Quantità di vino prodotto

200 hl.

Invecchiamento

40 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 Hl

Affinamento in bottiglia

9 mesi prima della commercializzazione

Data d'imbottigliamento

Aprile 2014

Bottiglie prodotte

25.000 da 0,750 l - 500 da 1,5 l - 50 da 3l - 20 da 5 l

Tenore alcolico

14,50%



LA FORTUNA

Loc. La Fortuna, 83
53024 MONTALCINO (SI)
Tel +39 0577 848308
Fax +39 0577 846463
www.tenutalafortuna.it