

## Brunello di Montalcino DOCG – Fattoi



### LA VIGNA:

- Zona di produzione: Parte Sud del territorio del Comune di Montalcino (Toscana)
- Vitigno: Sangiovese 100%
- Sistema di allevamento: Cordone speronato
- Tipo di terreno: Sabbie ed argille plioceniche, di ottima esposizione
  - Clima: Mediterraneo con estati calde, inverni non troppo rigidi, pioggia concentrate nei mesi autunnali e primaverili
  - Resa uva ql/ha: 80 %
  - Resa uva in vino: 68%
  - Vinificazione: Vendemmia inizio Ottobre, raccolta manuale, trasporto i piccoli cassoni, diraspapigiatura, fermentazione in vasche di acciaio inox, temperatura di fermentazione da 25 a 28 °C, macerazione di 15-20 giorni, svinatura e sgrondatura delle vinacce, sfeccature e inizio affinamento in acciaio a marzo-maggio
    - Invecchiamento: minimo 5 anni di cui almeno 3 in botti di legno di rovere da 40 Hl. e tonneaux in legno di rovere francese da 3,50 Hl
    - Affinamento: Minimo 4 mesi

### IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi granati
- Profumo: Intenso, persistente, ampio ed etereo, si riconoscono sentori di spezie, sottobosco, piccoli frutti rossi e rosa appassita
- Gusto: Elegante, armonico, con lunga persistenza aromatica, con tannini equilibrati e avvolgenti, finale asciutto e persistente.