LA FORTUNA

Brunello di Montalcino
Riserva

Una selezione di Brunello derivata solo dai nostri grappoli migliori di Sangiovese, accuratamente selezionati in vigna, ci permettono di creare un prodotto di estrema qualità.
Un vino potente con un elevata struttura e concentrazione, di colore intenso tendente al granato, profumi caratteristici e intensi, dal sapore asciutto, armonico, tannico e persistente.

VENDEMMIA 2012

DENOMINAZIONE DOCG

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 - 25 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 15 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Termocondizionata senza lieviti attivanti.

PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE 30 giorni

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 55,48 hl.

INVECCHIAMENTO 12 mesi in botti di Rovere Francese da 225 lt 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 Hl

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 12 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Maggio 2017

BOTTIGLIE PRODOTTE 6.792 da 0,750 l - 256 da 1,5 l - 15 da 3 l - 5 da 5 l

TENORE ALCOOLICO 14,50%

Az. Ag. La Fortuna Loc. La Fortuna, 83, 53024 Montalcino SI • +39 0577 848308 • info@tenutalafortuna.it