LA FORTUNA

Brunello di Montalcino

Il Brunello "La Fortuna" è un vino di grande impatto ed estrema concentrazione, al naso impetuoso è il frutto ed eleganti le note balsamiche e speziate, molto corrispondente al terroir, dove la potenza è equilibrata dalla componente acido/tannica che permette una bella progressione e persistenza.

VENDEMMIA 2008

DENOMINAZIONE DOCG

UVE Sangiovese grosso denominato Brunello

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (Si)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE Dal 20 al 28 Settembre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 20 - 25 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 14 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 10 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Marzo 2012

BOTTIGLIE PRODOTTE 26.666 da 0,750 l

TENORE ALCOOLICO 15,00%

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