



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 2010

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 - 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 3 l - 20 da 5 l

TENORE ALCOLICO 14,50%