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 2016

DENOMINAZIONE DOCG

UVE Sangiovese grosso denominato Brunello

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (Si)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE Dal 25 settembre al 5 ottobre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 20 - 40 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 225 hl.

INVECCHIAMENTO 40 mesi in botti di rovere di Slavonia da 27 Hl

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 9 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Marzo 2020

BOTTIGLIE PRODOTTE 30.000 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