

# LA FORTUNA

## Brunello di Montalcino DOCG

Bel rosso rubino tendente al rosso granato chiaro. Al naso il bouquet richiama alla mente la grafite intensa, la ruggine, la ciliegia marasca immersa nella cioccolata, la menta, il fieno secco, la viola mammola. Il gusto trova corrispondenza alla piacevolezza olfattiva elargendo sensazioni di tartufo nero, viola mammola, liquirizia e prugna. Vino dotato di ricche dosi alcoliche e altrettanta freschezza con tannino largo, inizialmente vellutato che termina un po' asciutto, nella piena tipicità del vitigno. Alcool e freschezza si alternano tra loro anche se nel finale prevale la freschezza. Di corpo medio, di lunga persistenza aromatica. Retrogusto di liquirizia e prugna fresca.

### VENDEMMIA 2010

#### 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 3l - 20 da 5 l

#### Tenore alcolico

14,50%



### LA FORTUNA

Loc. La Fortuna, 83  
53024 MONTALCINO (SI)  
Tel +39 0577 848308  
Fax +39 0577 846463  
[www.tenutalafortuna.it](http://www.tenutalafortuna.it)