



TENUTA
LA FUGA



Brunello
di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA



Le due Sorelle

TENUTA
LA FUGA



TENUTA
LA FUGA

LE DUE SORELLE

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto con uve provenienti da vigneti coltivati nell'omonima Tenuta di nostra proprietà a sud ovest di Montalcino, sul versante storico di Camigliano

Altitudine: circa 350 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Sangiovese in purezza

Densità di impianto: 4.000 - 5.500 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 6 / 6.5 t. di uva

Resa uva: 65%

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C. Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni

Maturazione: 5 anni di cui almeno 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25/30 hl

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: intensa e concentrata la Riserva si distingue per aromi di elevatissima fruttuosità esaltati da delicate nuances dolci. Il gusto è potente e caldo con un volume denso armonizzato da sapidità ed energia dinamica

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo al pecorino toscano tartufato stagionato 30 mesi con mostarda di zucca

Prima vendemmia: 1997

Shelf life: fino a 30 anni

Curiosità: il nome del vino è un omaggio alle due sorelle: Fabia Cornaro dell'Acqua e Giovanna Cornaro Folonari, moglie di Ambrogio e madre di Giovanni



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E