



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E



TENUTA
LA FUGA



LA FUGA

BRUNELLO DI MONTALCINO

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: 68%

IN CANTINA

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

Maturazione: 4 anni di cui almeno 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: la classe e la personalità del Brunello di Montalcino si impongono già all'olfatto con aromi di grande complessità che delicatamente ma incessantemente affiorano e si moltiplicano. Al gusto il vino è equilibratamente austero e potente con un finale molto persistente e tannini aristocratici

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo all'anatra in porchetta con semi di finocchio selvatico

Prima vendemmia: 1996

Shelf life: fino a 30 anni

Curiosità: Il Brunello La Fuga viene affinato da sempre in botti di Rovere di Slavonia di fabbricazione italiana da 25 hl

Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute S.a.r.l.

Soggetto all'attività di direzione e coordinamento di Aeffe Fin S.p.a.

Via di Nozzole, 12 - 50022 Greve in Chianti (FI) - Tel. +39 055 859811 - Fax. +39 055 859823

Piva 03768690483 - Cod. Fisc. 01829430170 - folonari@tenutefolonari.com - www.tenutefolonari.com