



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E



TENUTA  
LA FUGA



## LA FUGA

### ROSSO DI MONTALCINO

*Denominazione di Origine Controllata (DOC)*

#### 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:** 350 mt s.l.m.

#### L'UVA

**Vitigni:** Sangiovese in purezza

**Densità di impianto:** 4.500 - 5.000 ceppi per ettaro

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

**Resa uva:** 70%

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata di 26° / 28°C. Macerazione sulle bucce per circa 12 giorni

**Maturazione:** 1 anno di cui 6 mesi in botte di rovere di Slavonia da 30/40 hl

**Affinamento:** almeno 2 mesi in bottiglia

#### IL VINO

**Degustazione:** sempre molto classico al colore, gli aromi sprigionano un frutto fresco e croccante come la ciliegia selvatica supportata da sfumature speziate e lievemente alcoliche. Il gusto è determinato, elegante e sapido con vivaci note minerali che ben bilanciano le morbidezze

**A tavola:** nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo ai Pici con ragù di piccione

**Prima vendemmia:** 2002

**Shelf life:** fino a 5 anni

**Curiosità:** ottenuto, per scelta aziendale, da una parte delle uve destinate alla produzione del Brunello

**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