



TENUTA  
LA FUGA



Brunello  
di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

TENUTA  
LA FUGA



TENUTA  
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

T E N U T E