



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