



TENUTA  
LA FUGA



Rosso  
di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



TENUTA  
LA FUGA



TENUTA  
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:** Rosso rubino brillante, regala aromi netti di frutti rossi, vaniglia, spezie mediterranee ed erbe aromatiche appenniniche. Al sorso si rivela di grande bevibilità per l'equilibrio alcolico e piacevolmente austero da tannini dolci e setosi; vinoso con descrittori di eleganti legni e morbidi frutti maturi a polpa rossa. Profilo sensoriale che rimane a lungo in bocca, con affascinante retro leggero di cioccolato

**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

T E N U T E