ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG Ugolforte 2009



La classe non è acqua? è vino!

Che dire su un simile Brunello? Toni di caffè, tabacco, legno tostato… E poi frutta, ancora netta, dinamica, con note di marasca e prugna. E la bocca: calda, sinuosa, facile seppur così piena. Ma le parole non bastano: molto meglio berlo, a fiumi e il prima possibile!

Il 2009: annata a 4 stelle per il Brunello, ma allo stesso tempo ricordata come una delle più ostiche dai vignaioli di Montalcino, messi a dura prova da vento caldo e scarse precipitazioni. Davvero difficile, per un produttore della zona, distinguersi con un Brunello 2009. Ci è riuscito Guido Folonari, con l'Ugolforte, un concentrato di emozioni il cui nome si ispira ad un famoso brigante del XII secolo che guidò la rivolta delle genti Ilcinesi contro l'occupazione di Siena… ma il vero brigante è chi se lo perde! Tenuta San Giorgio si trova a Castelnuovo dell'Abate (SI), a circa 400 m s.l.m., su terreni argillosi, che alternano a zone calcaree altre più ricche di tufo. La temperatura è tiepida ma ventilata e secca, com'è tipico delle zone mediterranee, con un microclima particolare che rende la zona vocata alla produzione di grandi vini. La superficie totale è di circa 46 ettari, di cui 10 vitati, coltivati per la maggior parte a sangiovese, per la produzione di Chianti, Brunello e Rosso di Montalcino. La filosofia aziendale si basa sull'eccellenza, la qualità del prodotto, la ricerca costante di migliorarsi, la tipicità di un prodotto legato ad un territorio ben identificabile. Con la consapevolezza che la terra ha le sue necessità, i suoi tempi… e bisogna saperli rispettare.

La Vigna

Terreno	Calcareo franco-argilloso
Esposizione	SudOvest, 350-450 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi ? 5 anni
Abbinamento	Primi piatti importanti, carni pregiate, arrosti, selvaggina. Perfetto anche come vino da meditazione, magari in abbinamento a del cioccolato extra noir
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è per i primi 12 mesi in carati di rovere francese di cui 50% nuovi e 50% di un anno, di altri 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 hl ed infine di 12 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso granato con riflessi aranciati. Naso complesso e dinamico, con affascinanti toni di caffè, tabacco e legno tostato che virano su sentori fruttati di marasca e prugna e note eteree. Bocca super, equilibrio, potenza e ottima beva

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821