



ACQUISTATO IL

"La Fuga" Brunello di Montalcino DOCG 2019

2019

Eleganza e complessità



Svinando

La Fuga è un Brunello di Montalcino DOCG prodotto nell'omonima Tenuta del comune di Montalcino, acquisita dalla famiglia Folonari nel 2001. L'azienda si estende su 9,8 ettari di vigneto a un'altitudine di circa 350 metri sul livello del mare, su terreni argillosi di medio impasto, ricchi di scheletro. Come disciplinare impone, anche la La Fuga è figlio di Sangiovese al 100%. Uve di alta qualità, selezionate da vigneti con una densità di impianto di 5.000 ceppi per ettaro e allevati a cordone speronato basso. La vinificazione avviene in acciaio, con una macerazione di circa 4 settimane. Il vino successivamente alla svinatura matura per almeno 36 mesi in botti grandi di rovere da 25 ettolitri, seguiti da un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Nel calice La Fuga si presenta di un bel colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso rivela fin da subito sentori di frutti di bosco, scorza d'arancia, fiori, cedro, noce e foglie bagnate. In bocca, invece, è corposo, con tannini decisi e vellutati, una consistenza succosa e una lunga persistenza. Nel tempo questo vino ha ottenuto punteggi elevati da critici internazionali, tra cui 95 punti da Wine Enthusiast e 94 punti da James Suckling. Grazie alla sua struttura e al piacevole equilibrio tra acidità e tannini, La Fuga ha una capacità di invecchiamento davvero impressionante. Le migliori annate possono raggiungere anche i 30 anni, sviluppando nel tempo complessità e profondità. Nella cucina di Villa di Nozzole, viene consigliato con maiale ripieno di anatra e semi di finocchio selvatico.

Le Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari rappresentano una delle realtà più interessanti nel panorama vitivinicolo toscano, con radici che affondano nel XVIII secolo. La famiglia Folonari, infatti, ha iniziato la sua attività nel mondo del vino alla fine del 1700, quando Lorenzo Folonari, originario della Valtellina, diede inizio a una tradizione imprenditoriale che avrebbe segnato profondamente la storia del vino italiano. Nel 2000, Ambrogio e suo figlio Giovanni Folonari fondarono l'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, con l'obiettivo di valorizzare le proprietà di famiglia e produrre vini di alta qualità. Oggi, l'azienda comprende cinque tenute situate in alcune delle zone più vocate della Toscana. Tenuta di Nozzole, situata nel cuore del Chianti Classico, Le Tenute del Cabreo, a Greve in Chianti, dove si producono Supertuscan come il Cabreo Il Borgo o La Pietra. C'è poi Tenuta La Fuga, a Montalcino, Campo al Mare a Bolgheri e Vigne a Porrona in Maremma Toscana. La famiglia Folonari ha sempre puntato sull'innovazione e sulla qualità. Negli ultimi anni, l'azienda ha investito oltre 9 milioni di euro per la realizzazione di una nuova cantina presso le Tenute del Cabreo, progettata dall'architetto Carlo Ludovico Pucciani.

La Vigna

Terreno argilloso di medio impasto, ricco di scheletro

Esposizione
Allevamento cordone speronato basso

Densità imp. 4.000, 5.500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 100%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione: fermentazione in acciaio e macerazione di 4 settimane, circa. Maturazione: minimo 36 mesi in botti grandi, prima dell'affinamento in bottiglia.

Sensazioni Si presenta al naso con sentori di frutti di bosco, scorza d'arancia, fiori e cedro ma anche noce e foglie bagnate. Al palato è corposo con tannini decisi e vellutati e una consistenza succosa. La persistenza è lunga ed il gusto è concentrato. Armonia perfetta tra profilo olfattivo e gustativo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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