VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

FONTERENZA BRUNELLO DI MONTALCINO

FONTERENZA, Montalcino, Sant'Angelo In Colle

2018 34601 75 CL
2016 34601 MAGNUM

Variedades

100% Sangiovese de viñas de 25 años del viñedo "Bosco"

Origen

Italia, Toscana, Montalcino, Sant'Angelo In Colle

Suelo

franco-arcilloso, esquisto-arcilloso, 450 m de altitud, poda en cordón royat, 4.000 plantas/ha, 48 hl

Vinificación

fermentación alcohólica de 15 días en cubas cónicas de 17,5 hl de roble esloveno, maceración de 35 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en 18 días, temperatura no supera los 27°C, fermentación maloláctica entera

Crianza

36 meses en barricas de roble y 36 meses en cubas de cemento sin esmaltar (72 meses en total), embotellado sin filtrar, 4 meses en botella

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 14 %, Ph: 3,60, SO2: 60, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



La cosecha de 2018 se consideró un año clásico y elegante para el Brunello di Montalcino. El año se caracterizó por un invierno suave y lluvioso, una primavera también lluviosa, con la consiguiente dificultad para el manejo de la canopia y la presión de las enfermedades. Se requirieron numerosos tratamientos y varios pases de viñedo para prevenir el avance del mildiu velloso. Julio y agosto trajeron un clima cálido y mediterráneo. Septiembre ofreció una gran oscilación térmica, un factor clave para una maduración perfecta. La primera cosecha se produjo en 2004. Producción: 3.150 botellas