

TASSI

Brunello di Montalcino

LA FORTEZZA

2015



Denominazione

DOCG

Progetto

Nelle annate migliori Fabio Tassi seleziona le uve e il Brunello di un piccolo produttore Ilcinese creando una speciale selezione dedicata unicamente all'Enoteca La Fortezza.

Vinificazione

Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 15-20 giorni

Affinamento

36 mesi in botti di legno di medie dimensioni 30-40 hl

Clima dell'annata

L'annata 2015 ha avuto un clima clemente con un'estate molto calda ma con piogge che hanno aiutato le uve ad arrivare al giusto grado di maturazione. L'andamento termico è stato superiore alle medie e le precipitazioni inferiori, con alcune ondate di calore. Il periodo della vendemmia ha visto invece temperature leggermente al di sotto delle medie e assenza di precipitazioni.

Azienda Agricola Tassi di Franci Franca

SP14 Loc, Via Capanna, 53024 Montalcino SI | +39 0577 848025

info@tassimontalcino.com | www.tassimontalcino.com