



## **BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA "POGGIO AL VENTO" 1988 D.O.C.G.**

<b><u>Zona di produzione:</u></b>	Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari esposti a mezzogiorno.
<b><u>Vigneti:</u></b>	Poggio al Vento, altitudine 350 mt s.l.m. Anno di impianto 1974.
<b><u>Andamento climatico:</u></b>	Primavera piovosa ed estate calda con temperature non troppo elevate. Vendemmia regolare con uve particolarmente mature e perfettamente sane.
<b><u>Uva con cui è prodotto:</u></b>	Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori. Resa vendemmia 1988: 65 q.li/Ha.
<b><u>Vinificazione:</u></b>	Fermentazione sulle bucce della durata di 15 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28° C
<b><u>Invecchiamento:</u></b>	4 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia seguiti da 15 mesi di affinamento in bottiglia.

### **DATI ORGANOLETTICI**

<b><u>Colore:</u></b>	Rosso rubino intenso con riflessi granati.
<b><u>Profumo:</u></b>	Intenso, potente ed elegante con frutti di bosco avvolti in perfetta armonia da filamenti di vaniglia da rovere.
<b><u>Sapore:</u></b>	Caratterizzato da un elevato contenuto di tannini "nobili" ben legati tra loro durante l'affinamento che, in armonia con l'acidità attiva ma discreta, riescono a dare lunga persistenza in bocca e grandi sensazioni gustative.

**Alcool:** 14% vol.

**Acidità totale:** 5,50 g/l

**Temperatura di servizio:** 18° C

