



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA "POGGIO AL VENTO" 1995 – D.O.C.G.

- Zona di produzione:** Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari esposti a mezzogiorno.
- Vigneti:** Poggio al Vento, altitudine 350 mt s.l.m. Anno di impianto 1974.
- Andamento climatico:** Condizioni climatiche buone e piovosità adeguata durante la primavera; temperature non troppo elevate nel mese di agosto. Condizioni perfette nel periodo della vendemmia, posticipata rispetto agli anni precedenti, con uve perfettamente mature ed eccellenti risultati in vinificazione.
- Uva con cui è prodotto:** Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Resa vendemmia 1995: 51 q/ha. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.
- Vinificazione:** Fermentazione a temperatura controllata inferiore a 30° C. Macerazione della durata di 25 giorni in vasche di acciaio inox basse e larghe (maggior contatto tra le bucce ed il mosto con maggiore estrazione polifenolica). Follature giornaliere di mattina, rimontaggio di sera.
- Invecchiamento:** 4 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia seguiti da 2 anni di affinamento in bottiglia, il tutto in ambienti condizionati.

DATI ORGANOLETTICI

- Colore:** Rosso rubino quasi impenetrabile con lievi riflessi granati.
- Profumo:** Intenso, con mille sfumature. Il frutto primario è ampio e profondo, incorniciato con grande eleganza da gentili spezie di rovere. Sfumature di “goudron”, di liquirizia, di funghi e di cioccolato danno ulteriore complessità ed armonia.
- Sapore:** Un attacco travolgente per pienezza, struttura e potenza. Libera con intensità tutti i sapori percepiti all’olfatto, scivolando poi in un retrogusto morbido e suadente, che lascia grazie al suo equilibrio sensazioni piacevoli e durature.

Alcool: 14,3 % vol

Acidità totale: 5,8 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

