



Poggio al Vento Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2007

Zona di produzione:

Montalcino - Siena - Collina Sant'Angelo in Colle che si affaccia sul fiume Orcia. Terreni collinari esposti a mezzogiorno.

Vigneti:

Poggio al Vento, altitudine 350 mt s.l.m. Anno di impianto 1974.

Andamento climatico:

Inverno mite e poco piovoso. Una temperata stagione estiva è stata preceduta da caldi mesi primaverili. Benefiche piogge alla metà di Agosto hanno condotto ad una regolare epoca vendemmiale.

Uva con cui è prodotto:

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello, derivanti da una selezione massale Col d'Orcia. La scelta dell'epoca di vendemmia si basa sulla ricerca di una perfetta maturità, volta a produrre un vino longevo ed importante. Accurata e rigorosa scelta dei grappoli fina dal vigneto con la raccolta manuale ed ulteriore cernita su nastro in cantina. Resa vendemmia 2007: 50 q/ha.

Vinificazione:

Fermentazione a temperatura controllata di 28°C in tini di acciaio da 50 e 60 hl, per poter selezionare le diverse aree del vigneto in modo ottimale. Durante la macerazione, della durata di 20-25 giorni, vengono eseguiti rimontaggi giornalieri e lunghi delestage. La malolattica è stata svolta in cemento e il primo travaso è stato effettuato direttamente in legno nella primavera del 2008.

Invecchiamento:

Affinamento per 4 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia da 27 hl e 75 hl. All'imbottigliamento sono seguiti circa 2 anni di affinamento in bottiglia in ambienti condizionati.

Dati di imbottigliamento:

Imbottigliato il 5 Novembre 2012

Bordolesi da 750 ml: 7.840 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 180 bottiglie

Magnum da 3 litri: 25 bottiglie

DATI ORGANOLETTICI

Colore:	Rosso rubino intenso.
Profumo:	Elegante, intenso ed equilibrato. Le tipiche note fruttate del grande Sangiovese sono perfettamente amalgamate con i sentori classici del legno.
Sapore:	Vino di ottima struttura, con tannini morbidi e maturi in equilibrio con una piacevole acidità. Retrogusto lungo, speziato e sapido.
Alcool:	14,5 %
Acidità totale:	5,60 g/l

Temperatura di servizio: 18° C