



Poggio al Vento Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2010

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:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive. Mese di settembre con un clima molto adeguato: buone temperature diurne e notti fresche. La maturazione si è evoluta in maniera ottimale.

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 fin dal vigneto con la raccolta manuale ed ulteriore cernita su nastro in cantina. Resa vendemmia 2010: 55 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 déstages. La malolattica è stata svolta in cemento e il primo travaso è stato effettuato direttamente in legno nella primavera del 2011.

Invecchiamento:

Affinamento per 3 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia da 25 e 75 hl. All'imbottigliamento sono seguiti circa 16 mesi di affinamento in bottiglia in ambienti condizionati.

Dati di imbottigliamento:

Imbottigliato il 26 Agosto 2014

Bordolesi da 750 ml: 20.200 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 1.000 bottiglie

DATI ORGANOLETTICI

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Vino di grande complessità, fine ed elegante. Presenta le note fruttate tipiche del Sangiovese, integrate alle spezie donate dalla lunga permanenza in botte.

Sapore: Potente ed armonico, con tannini ben maturi e avvolgenti, in equilibrio con una piacevole acidità. Retrogusto fruttato, lungo e persistente.

Alcool: 15 %

Acidità totale: 5,9 g/l

Temperatura di servizio: 18° C