



Poggio al Vento Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2012

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: Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molto calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva sangiovese. Un'annata caratterizzata da una grande siccità estiva che ha visto una forte riduzione delle rese: acini piccoli e grande concentrazione delle uve.

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 2012: 40 q/ha.

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata di 28°C in tini di acciaio da 50 e 60 hl. Le fermentazioni avvengono separatamente, 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 2013.

Invecchiamento: Affinamento per 3 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia da 25 e 75 hl. All'imbottigliamento sono seguiti circa 2 anni di affinamento in bottiglia in ambienti condizionati.

Dati di imbottigliamento:

Imbottigliato il 19 Luglio 2016

Bordolesi da 750 ml: 17.403 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 1.000 bottiglie

Magnum da 3 litri: 25 bottiglie

DATI ORGANOLETTICI

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Vino di grande personalità, intenso ed avvolgente. Le tipiche note fruttate del grande Sangiovese, quali ribes e lampone, si alternano con le spezie donate dal lungo affinamento in rovere.

Sapore: Potente ed equilibrato, dotato di grandissima struttura. Presenta tannini morbidi e maturi ben integrati al corpo avvolgente e alla piacevole acidità. Retrogusto pieno, persistente e sapido.

Alcool: 14,5 %

Acidità totale: 5,8 g/l

Temperatura di servizio: 18° C



Poggio al Vento

Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2012

Production area: Montalcino - Siena - Sant'Angelo hill overlooking the Orcia River facing south-south/West.

Vineyard: Poggio al Vento. Average height: 350 m above sea level. Planted in 1974

Weather conditions: After a cold and occasionally snowy winter, some positive weather events produced a little water accumulation in the soil. The spring was quite warm. The summer was very hot and without rain. The rains of early September restored the balance to some extent favouring the ripening of the Sangiovese grape. The overall drought led to a noticeable reduction of yields with small berries and great concentration of the grapes.

Grapes: Particular clones of Sangiovese, locally called "Brunello" coming from the Col d'Orcia selection. The choice of the harvest time was based on finding the perfect ripeness to produce a long-lived, structured wine. Manual harvest with rigorous selection of the best bunches, in the vineyard at first and then on the selection table in the cellar. Vintage 2012 yield: 40 q/ha.

Vinification: Fermentation at controlled temperature of 28°C. in stainless steel tanks of 50 and 60 hl. Grapes from the vineyard were kept separate in order to select the best areas after fermentation. During the maceration, that lasted 20-25 days, daily pump-over and long "delestages" were carried out. Malolactic fermentation took place in concrete. From there the wine went directly into barrels in the spring of 2013.

Ageing: 3 years in Slavonian and Allier oak barrels of 25 and 75 hl, followed by about 24 months of further ageing in bottle in a temperature controlled environment.

Bottling:

Bottled on 19 July 2016

Bordeaux 750 ml: 17.403 bottles

Magnum 1,5 l. 1.000 bottles

Magnum 3 l. 25 bottles

MAIN FEATURES

Colour: Intense ruby red.

Bouquet Wine of great personality, intense and enveloping. The typical fruity aromas of the great Sangiovese, as currant and raspberry blend together with the spicy notes originating from the long ageing in barrel.

Taste: Powerful and balanced wine, gifted of an exceptional structure. Tannins are soft, ripe and well combined with the enveloping body and with the pleasant acidity. Full, persistent and sapid aftertaste.

Alcohol: 14,5 %

Total acidity: 5,8 g/l

Serving temperature: 18° C

