



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Riserva "Poggio al Vento" 2019

Biologico

Zona di produzione:

Montalcino - Siena - Collina di Sant'Angelo affacciata sul fiume Orcia, con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

Andamento climatico:

Inverno mite con temperature minime nel mese di Gennaio a cui sono seguite piogge nella seconda parte di febbraio. Primavera fresca con precipitazioni. I mesi di giugno e luglio sono stati soleggiati con solo un significativo fenomeno piovoso. Agosto con temperature consuete della media stagionale. Grazie alle riserve idriche accumulate ed alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivamente elevati, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica.

Uva con cui è prodotto:

Cloni particolari di Sangiovese, selezionati da Col d'Orcia. Raccolta manuale, con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina.

Vinificazione:

Fermentazione a temperatura controllata di 25-28°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 15-18 giorni, vengono eseguiti rimontaggi giornalieri e lunghi delestage. La malolattica è stata svolta in cemento.

Invecchiamento:

Affinamento per 46 mesi in botti di rovere di Allier e di Slavonia da 25 e 75 hl. All'imbottigliamento sono seguiti circa 2 anni e mezzo di affinamento in bottiglia in ambienti condizionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Intenso, complesso ed elegante, si rivela con note di frutti rossi maturi, ciliegia ed amarena, accompagnate da sentori di tostatura e vaniglia dovuti alla lunga permanenza in botte. Arricchiscono il bouquet accenni di liquirizia e confettura di susina.

Sapore: Vino di grande struttura ed eleganza. La trama tannica, ben presente, svela un tannino ancora giovane ma piacevole e vibrante, bilanciato da una buona acidità. Il retrogusto è fruttato e di ottima persistenza.

Alcool: 14,5 % vol.

Acidità totale: 6,00 g/l

Temperatura di Servizio: 18° C

