



# Poggio al Vento

## Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2016

### Biologico

**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 300 mt s.l.m. Anno del primo impianto 1974 e successivi.

**Andamento climatico:** L'inverno mite ha accelerato l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, riportando tutto nella norma. Dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale e benefico innalzamento delle temperature. Ha seguito un agosto con notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizione ottimale per la perfetta maturazione 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.

**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 18-20 giorni, vengono eseguiti rimontaggi giornalieri e lunghi delestage. La malolattica è stata svolta in cemento.

**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 e mezzo di affinamento in bottiglia in ambienti condizionati.

#### Dati di imbottigliamento:

*Bordolesi da 750 ml:* 25.633 bottiglie

*Magnum da 1,5 litri:* 1.000 bottiglie

*Magnum da 3 litri:* 25 bottiglie



### DATI ORGANOLETTICI

<b>Colore:</b>	Rosso rubino intenso.
<b>Profumo:</b>	Bouquet ricco, complesso ed elegante, composto da note di ciliegia e piccoli frutti rossi maturi che ben si uniscono con i sentori speziati e boisè dovuti alla lunga permanenza in legno.
<b>Sapore:</b>	Il palato si caratterizza per la grande struttura, consistente e pieno, con tannini potenti e maturi sostenuti da una piacevole freschezza. Il retrogusto è di ottima persistenza ed eleganza, in coerenza con il naso.
<b>Alcool:</b>	15 %
<b>Acidità totale:</b>	5,6 g/l

*Temperatura di servizio: 18° C*

