



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle.
Terreni collinari esposti a mezzogiorno.

VIGNETI:

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

ANDAMENTO CLIMATICO:

Una tarda primavera molto bella ha favorito la fioritura e l'allegagione, presentando una produzione abbondante. L'estate asciutta e con temperature decisamente sopra la media ha drasticamente ridotto il peso dei grappoli. Un accurato diradamento molto severo ha permesso di portare a perfetta maturazione le uve.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello.
Resa vendemmia 1998: 41 q/ha. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione a temperatura controllata inferiore a 30° C. Macerazione della durata di 25 giorni in vasche di acciaio inox basse e larghe (maggior contatto tra le bucce ed il mosto con maggiore estrazione polifenolica). Follature giornaliere di mattina, rimontaggio di sera.

INVECCHIAMENTO:

4 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia seguiti da 2 anni di affinamento in bottiglia, il tutto in ambienti condizionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.

PROFUMO:

Invitante, avvolgente ed ancora giovanile. Il frutto del grande Sangiovese a perfetta maturazione domina sulle intriganti spezie del rovere.

SAPORE:

Su una grande potenza tannica che si impone, domina la finezza delle sensazioni, ampie e coinvolgenti. Il corpo tonico è rafforzato da tannini maturi e quindi poco astringenti, in un retrogusto lungo ed ammaliante.

ALCOOL:

14.2% vol

ACIDITÀ TOTALE:

6.1 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

Preferibilmente scaraffare prima del servizio