



ZONA DI PRODUZIONE:

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

VIGNETO:

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

ANDAMENTO CLIMATICO:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, temperature non eccessive nei mesi di luglio ed agosto con qualche benefico acquazzone. Le viti hanno portato l'uva a maturazione perfetta. Dopo alcune annate molto precoci, nel 2004 si è ritornati ad un'epoca di raccolta "normale", con inizio per il Sangiovese dal 20 settembre.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello, derivanti da una selezione massale Col d'Orcia. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina. Resa vendemmia 2004: 55 q/ha.

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 al mattino, rimontaggio alla sera.

INVECCHIAMENTO:

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.

ALCOOL:

14,5 % vol

PROFUMO:

Fine, intenso ed equilibrato. Gli aromi tipici del grande Sangiovese (frutti rossi maturi e tabacco) sono perfettamente amalgamati con i sentori classici del legno donati dalla lunga permanenza in botte.

ACIDITÀ TOTALE:

6,3 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

SAPORE:

Vino che regala grandi emozioni. Il corpo elegante avvolge tannini maturi ben equilibrati con una viva acidità. Retrogusto lungo e memorabile.