



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA "POGGIO AL VENTO" 1988 D.O.C.G.

<u>Zona di produzione:</u>	Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari esposti a mezzogiorno.
<u>Vigneti:</u>	Poggio al Vento, altitudine 350 mt s.l.m. Anno di impianto 1974.
<u>Andamento climatico:</u>	Primavera piovosa ed estate calda con temperature non troppo elevate. Vendemmia regolare con uve particolarmente mature e perfettamente sane.
<u>Uva con cui è prodotto:</u>	Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori. Resa vendemmia 1988: 65 q.li/Ha.
<u>Vinificazione:</u>	Fermentazione sulle bucce della durata di 15 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28° C
<u>Invecchiamento:</u>	4 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia seguiti da 15 mesi di affinamento in bottiglia.

DATI ORGANOLETTICI

<u>Colore:</u>	Rosso rubino intenso con riflessi granati.
<u>Profumo:</u>	Intenso, potente ed elegante con frutti di bosco avvolti in perfetta armonia da filamenti di vaniglia da rovere.
<u>Sapore:</u>	Caratterizzato da un elevato contenuto di tannini "nobili" ben legati tra loro durante l'affinamento che, in armonia con l'acidità attiva ma discreta, riescono a dare lunga persistenza in bocca e grandi sensazioni gustative.

Alcool: 14% vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

