



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA "POGGIO AL VENTO" 1997 – 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>	Un germogliamento un po' tardivo è stato recuperato prima dell'estate. Una forte gelata ad Aprile (la prima in 15 anni) ha ridotto seriamente le quantità, conducendo ad una vendemmia molto anticipata e con gradazioni molto elevate.
<u>Uva con cui è prodotto:</u>	Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Resa vendemmia 1997: 39 q/ha. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.
<u>Vinificazione:</u>	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.
<u>Invecchiamento:</u>	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.

DATI ORGANOLETTICI

<u>Colore:</u>	Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.
<u>Profumo:</u>	Invitante, molto etereo, quasi balsamico. Il carattere varietale del Brunello si esprime ai massimi livelli, nobilitato dal suadente apporto di rovere e da incipienti terziarizzazioni.
<u>Sapore:</u>	Una combinazione unica di potenza e di eleganza. Trama tannica notevole ma molto fine, pienezza raffinata e per nulla debordante. Lascia il palato impressionato da una miriade di piccole e piacevoli sensazioni.
<u>Alcool:</u>	14% vol.
<u>Acidità totale:</u>	6,2 g/l
<u>Temperatura di servizio:</u>	18° C

