



Poggio al Vento Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2008

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 350 mt s.l.m. Anno di impianto 1974.

Andamento climatico:

Abbondante piovosità primaverile. Temperature estive nella norma stagionale. Una eccezionale grandinata al 15 Agosto ha causato una conseguente notevole riduzione della produzione. L'asciutto e secco periodo pre-vendemmiale ha permesso di eliminare manualmente i grappoli danneggiati per arrivare alla raccolta di uve sane e qualitativamente molte buone nelle prima decade di Settembre.

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 28°C in tini di acciaio da 50 e 60 hl, per poter selezionare le diverse aree del vigneto in modo ottimale. Durante la macerazione, della durata di 20-25 giorni, vengono eseguiti rimontaggi giornalieri e lunghi délestages. La malolattica è stata svolta in cemento e il primo travaso è stato effettuato direttamente in legno nella primavera del 2009.

Invecchiamento:

Affinamento per 4 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia da 25 e 75 hl. All'imbottigliamento sono seguiti circa 2 anni di affinamento in bottiglia in ambienti condizionati.

Dati di imbottigliamento:

Imbottigliato il 25/06/2014

Bordolesi da 750 ml: 8.666 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 1.000 bottiglie

DATI ORGANOLETTICI

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Intenso ed equilibrato. Gli aromi tipici del Sangiovese (frutti rossi maturi) sono esaltati dai classici aromi speziati donati dal lungo affinamento in botte.

Sapore: Potente ed elegante, dotato di ottima struttura. I tannini morbidi e maturi sono in equilibrio con una piacevole acidità. Retrogusto lungo, fruttato e speziato.

Alcool: 14,5 %

Acidità totale: 5,60 g/l

Temperatura di servizio: 18° C