



## Poggio al Vento Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2012

**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:** Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molto calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva sangiovese. Un'annata caratterizzata da una grande siccità estiva che ha visto una forte riduzione delle rese: acini piccoli e grande concentrazione delle uve.

**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. Resa vendemmia 2012: 40 q/ha.

**Vinificazione:** Fermentazione a temperatura controllata di 28° C in tini di acciaio da 50 e 60 hl. Le fermentazioni avvengono separatamente, 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 delestage. La malolattica è stata svolta in cemento e il primo travaso è stato effettuato direttamente in legno nella primavera del 2013.

**Invecchiamento:** Affinamento per 3 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 19 Luglio 2016

*Bordolesi da 750 ml: 17.403 bottiglie*

*Magnum da 1,5 litri: 1.000 bottiglie*

*Magnum da 3 litri: 25 bottiglie*

## DATI ORGANOLETTICI

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Profumo:** Vino di grande personalità, intenso ed avvolgente. Le tipiche note fruttate del grande Sangiovese, quali ribes e lampone, si alternano con le spezie donate dal lungo affinamento in rovere.

**Sapore:** Potente ed equilibrato, dotato di grandissima struttura. Presenta tannini morbidi e maturi ben integrati al corpo avvolgente e alla piacevole acidità. Retrogusto pieno, persistente e sapido.

**Alcool:** 14,5 %

**Acidità totale:** 5,8 g/l

*Temperatura di servizio: 18° C*