



Poggio al Vento

Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2013

Biologico

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 300 mt s.l.m. Anno del primo impianto 1974 e successivi.

Andamento climatico: il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012. Germogliamento e fioritura sono avvenuti nei periodi tipici degli ultimi anni e l'andamento climatico estivo che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate "tradizionali" del passato. La vendemmia è iniziata nella seconda metà di settembre, favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni.

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 2013: 35 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 2014.

Invecchiamento: Affinamento per 3 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia da 25 e 75 hl. All'imbottigliamento sono seguiti circa 3 anni di affinamento in bottiglia in ambienti condizionati.

Dati di imbottigliamento:

Imbottigliato il 17 Agosto 2017

Bordelesi da 750 ml: 15.500 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 1.000 bottiglie

Magnum da 3 litri: 25 bottiglie

DATI ORGANOLETTICI

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Presenta un bouquet complesso ed intenso, in cui le note di frutti rossi, quali la ciliegia, la mora ed i mirtilli, sono accompagnate da tabacco, liquirizia e sentori tostati.

Sapore: Vino di grande struttura, elegante ed equilibrato, presenta dei tannini maturi ed avvolgenti. Chiude con finale piacevolmente fruttato, sapido e persistente.

Alcool: 14,5 %

Acidità totale: 5,6 g/l

Temperatura di servizio: 18° C