

Brunello di Montalcino Riserva DOCG "Poggio al Vento" - Col d'Orcia



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montalcino - Siena - Collina Sant'Angelo in Colle che si affaccia sul fiume Orcia
- Vitigno: Sangiovese 100%
- Andamento climatico: Inverno piovoso e non troppo freddo. Il lieve ritardo al germogliamento è stato recuperato entro giugno. Le copiose piogge primaverili hanno permesso di passare il periodo estivo senza stress, portando le uve ad una maturazione molto equilibrata
- 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 delestages. La malolattica è stata svolta in cemento e il primo travaso è stato effettuato direttamente in legno nella primavera del 2007
- Affinamento: 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.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso
- Profumo: Ampio, intenso e persistente. Le tipiche note di frutti di bosco del Sangiovese sono esaltate dai sentori speziati donati dalla lunga permanenza in botte
- Gusto: Connubio di potenza ed eleganza. L'ottima struttura avvolge tannini morbidi e maturi in perfetto equilibrio con una piacevole acidità. Retrogusto lungo, sapido e fruttato.