



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle.
Terreni collinari esposti a mezzogiorno.

VIGNETI:

Poggio al Vento, altitudine 350 mt s.l.m. Anno di impianto 1974.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Annata caratterizzata dalla forte gelata del 16 di aprile che ha ridotto drasticamente la quantità, per fortuna a vantaggio della qualità. Un'ondata di calore l'ultima settimana di luglio e la prima di agosto ha di nuovo anticipato notevolmente la vendemmia.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Resa vendemmia 2001: 35 q/ha. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.

VINIFICAZIONE:

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.

INVECCHIAMENTO:

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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.

ALCOOL:

14% vol

PROFUMO:

Invitante, avvolgente ed ancora giovanile. Il frutto del grande Sangiovese a perfetta maturazione domina sulle intriganti spezie del rovere.

ACIDITÀ TOTALE:

6,2 g/l

SAPORE:

Combinazione unica di potenza e di eleganza. Trama tannica notevole ma di grande finezza. Lascia il palato impressionato da una miriade di piacevoli sensazioni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C