



Poggio al Vento

Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2006



- 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:** 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.
- 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 fina dal vigneto con la raccolta manuale ed ulteriore cernita su nastro in cantina. Resa vendemmia 2006: 50 q/ha.
- 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 mallolattica è stata svolta in cemento e il primo travaso è stato effettuato direttamente in legno nella primavera del 2007.
- 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 imbottigliamento:** Imbottigliato il 21 e 22 Luglio 2011
Bordolesi da 750 ml: 17.564 bottiglie
Magnum da 1,5 litri: 1.000 bottiglie

DATI ORGANOLETTICI

- 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.
- Sapore:** 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.
- Alcool:** 15 % vol.
- Acidità totale:** 5,8 g/l *Temperatura di Servizio: 18°C*