



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:

Un'annata molto buona, senza particolari eventi climatici: sufficiente piovosità in primavera, estate asciutta e calda. Autunno bello con andamento ottimale per la raccolta. Queste condizioni hanno dato vini molto concentrati, strutturati e longevi.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Resa vendemmia 1999: 48 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 di mattina, rimontaggio di sera.

INVECCHIAMENTO:

4 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia seguiti da 2 anni di affinamento in bottiglia, il tutto in ambienti condizionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.

si infittiscono, conducendo ad un lungo retrogusto nobile ed elegante.

PROFUMO:

Variegato nelle percezioni olfattive, ancora fresco, con un perfetto equilibrio del varietale intenso e delle spezie del rovere. Le note quasi balsamiche invitano ad una lunga analisi olfattiva prima della degustazione vera e propria.

ALCOOL:

14.0% vol

ACIDITÀ TOTALE:

5.9 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

SAPORE:

Sostenuto da una viva acidità, il corpo potente avvolge tannini maturi e libera sensazioni lussureggianti di rara complessità, giocando tutto sul campo della finezza. Da metà palato in poi gli stimoli

Preferibilmente scaraffare prima del servizio