



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA "POGGIO AL VENTO" 1990 – D.O.C.G.

<u>Zona di produzione:</u>	Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari esposti a mezzogiorno.
<u>Vigneti:</u>	Poggio al Vento, altitudine 350 mt s.l.m. Anno di impianto 1974.
<u>Andamento climatico:</u>	Estate calda e siccitosa, cadenzata da brevi piogge nei mesi luglio ed agosto. Tali apporti idrici hanno concesso alla vite di completare la maturazione. Le uve raccolte sono state perfettamente sane.
<u>Uva con cui è prodotto:</u>	Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.
<u>Vinificazione:</u>	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.
<u>Invecchiamento:</u>	4 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia seguiti da 2 anni di affinamento in bottiglia, il tutto in ambienti condizionati.

DATI ORGANOLETTICI

Colore: Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.

Profumo: Invitante, potente ed elegante, con frutti di sottobosco e sentori di prugna matura, avvolti in perfetta armonia da vaniglia e spezie cedute dal rovere durante la lunga permanenza in botte.

Sapore: Strutturato, potente di grande carattere ed armonia. Tannini ed acidità in perfetta combinazione con il frutto del vitigno a dare pienezza, eleganza e lunga persistenza.

Alcool: 14% vol

Acidità totale: 6,0 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

Preferibilmente scaraffare prima del servizio

