



# Poggio al Vento

## Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2015

### Biologico

**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 300 mt s.l.m. Anno del primo impianto 1974 e successivi.

**Andamento climatico:** L'inverno è stato scarsamente piovoso e con temperature basse nel mese di gennaio/febbraio. Precipitazioni primaverili nella media stagionale hanno permesso di creare riserve idriche per superare i caldi mesi di luglio/agosto. Il mese di settembre è stato mite, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo la perfetta maturazione delle uve.

**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 fin dal vigneto, con la raccolta manuale ed ulteriore cernita su nastro in cantina.

**Vinificazione:** Fermentazione a temperatura controllata di 28°C in tini di acciaio da 50 e 60 hl. Le fermentazioni avvengono separatamente, 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 delestage. La malolattica è stata svolta in cemento.

**Invecchiamento:** Affinamento per 3 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia da 25 e 75 hl. All'imbottigliamento sono seguiti circa 2 anni e mezzo di affinamento in bottiglia in ambienti condizionati.

#### Dati di imbottigliamento:

Imbottigliato il 23 Luglio 2019

*Bordolesi da 750 ml: 25.408 bottiglie*

*Magnum da 1,5 litri: 1.000 bottiglie*

*Magnum da 3 litri: 25 bottiglie*

## DATI ORGANOLETTICI

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Profumo:** Al naso esprime note intense ed ampie di piccoli frutti neri, confettura e sentori speziati e tostati.

**Sapore:** Potente ed elegante, presenta una trama tannica morbida ed avvolgente. Vino di grande equilibrio che chiude con un finale molto persistente.

**Alcool:** 15 %

**Acidità totale:** 5,6 g/l

*Temperatura di servizio: 18° C*