IL POGGIONE

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

DOCG

Il Brunello è il principe dei vini di Montalcino.
È prodotto esclusivamente con uve Sangiovese raccolte a mano e provenienti dai vigneti più vecchi dell'azienda.
Dopo un'accurata fermentazione a temperatura controllata, il Brunello di Montalcino della Tenuta Il Poggione matura in botti di rovere francese.
Successivamente il vino trascorre un periodo di affinamento in bottiglia, indispensabile per garantire quella piacevolezza e quella complessità che hanno reso il Brunello di Montalcino famoso in tutto il mondo.

Denominazione	Brunello di Montalcino
Uvaggio	100% Sangiovese
Annata	2015
Alcol	14,50%
Vigneto	Vigneti aziendali ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 450 metri s.l.m.
Tipo di impianto	Doppio capovolto e cordone speronato.
Raccolta	A mano
Vinificazione	A "cappello sommerso" in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni a temperatura controllata 25/28 °C. Fermentazione malolattica in acciaio.

IL POGGIONE

Affinamento	Lungo affinamento in botti di rovere francese seguito da un periodo di affinamento in bottiglia.
Analisi organolettica	Colore rosso rubino, al naso è molto intenso, persistente, con note di frutti rossi. In bocca è caldo, bilanciato, con tannini vellutati. Lunga la persistenza aromatica.
Abbinamenti	Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.