



**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 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.

---