



POGGIO LANDI

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
2018**

NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 38 mesi

Grado alcolico: 14% Vol

Acidità totale: 6 g/l

Temperatura consigliata di servizio: 18° C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 300 - 500 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest

Composizione del terreno:
argille del Pliocene con presenza di marne

Sistema di allevamento:
cordone speronato in conversione a Guyot

Resa per ettaro: circa 65 q.li

Produzione media per pianta:
1,3 kg

COMMENTO ENOLOGICO

Dopo due settimane di fermentazione naturale e spontanea, il vino viene travasato in botti grandi di rovere francese da 30 Hl e 54Hl, dove invecchierà per 38 mesi. Successivamente affinato in bottiglia per minimo 6 mesi. Calice rubino con riflessi violacei. All'olfatto, un bouquet complesso ed elegante dove spiccano i sentori di prugna e marasca per poi lasciare spazio a richiami minerali e speziati di liquirizia e tabacco. In bocca i tannini, seppure ancora energici, dimostrano di essere ben cesellati. Caldo l'assaggio e grande persistenza a fine palato.

