



POGGIO LANDI



ROSSO DI MONTALCINO
DOC 2019 - VINO BIOLOGICO

NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 12 mesi

Grado alcolico: 13,5% Vol.

**Temperatura consigliata
di servizio:** 18° C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 180 - 500 m s.l.m.

Composizione del terreno:
argille del Pliocene con
presenza di marne

Sistema di allevamento:
cordone speronato conversione
a Guyot

Resa per ettaro: circa 80 q.li

Produzione media per pianta:
circa 1,6 kg

COMMENTO ENOLOGICO

Un vino fruttato, fresco ed
elegante.

Vinificato
tradizionalmente con una
fermentazione spontanea
condotta da lieviti indigeni per
15 giorni a temperatura
controllata.

Viene
successivamente affinato per 12
mesi in botti di rovere francese
non tostate da 54Hl.
Affinamento in bottiglia per
almeno 3 mesi. Intenso al naso
con distinti sentori di frutti rossi
di bosco. Al palato risulta
morbido ed elegante, di ottima
bevibilità. Finale persistente.

