



POGGIO LANDI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA 2015

NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 48 mesi

Grado alcolico: 14,5% Vol.

Acidità totale: 5,8 g/l

Temperatura consigliata di servizio: 18° C

ASPETTO AGRONOMICO

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

Esposizione: sud, sud-ovest

Composizione del terreno: suoli sabbioso-limosi, talvolta molto antichi, con stratificazioni di argilliti, marne e calcari

Sistema di allevamento: cordone speronato conversione a Guyot

Resa per ettaro: 50 q.li

Produzione media per pianta: 1 kg

COMMENTO ENOLOGICO

Vino molto elegante e complesso. Vinificato tradizionale da uve fermentate naturalmente, dopo soffice pigia-diraspatura, per due settimane. Il vino viene invecchiato in botti di rovere francese di *Allier* da 54Hl per 48 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi. Intenso al naso, con sentori di frutta molto matura e note balsamiche. In bocca è equilibrato, fresco ed intenso. Il tannino è ben maturo e piacevole. Note di frutta nera e spezie accompagnano sentori di vaniglia. Finale persistente.

