



# POGGIO LANDI

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA 2016

---

### NOTE GENERALI

**Varietà:** 100% Sangiovese

**Invecchiamento:** 48 mesi

**Grado alcolico:** 14% 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. Granato compatto e luminoso nel calice, il profilo olfattivo è ampio e variegato: ribes e mirtillo e viole, poi cuoio e liquirizia. In bocca il frutto appare succoso e la freschezza conduce l'assaggio fino al finale elegantemente tannico e balsamico.

