



POGGIO LANDI

## BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2013

*Poggio Landi si trova in uno dei più importanti terroir del mondo del vino. Le uve provengono da vigne dislocate nelle aree più prestigiose di Montalcino, con altitudini che variano tra i 180 e i 500 metri sul livello del mare. Tale biodiversità, data dalla differenza dei terreni e delle esposizioni, è fondamentale per creare un vino ampio, armonioso e complesso.*

### NOTE

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 38 mesi  
Da aprire: 10 - 12 anni

Grado alcolico: 14%

Acidità totale: 5,7 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

### ANNATA 2013

#### 4 STELLE

I vini dell'annata 2013 sono caratterizzati da una buona acidità, bei tannini ma anche dolcezze; molteplici le sfaccettature che affiorano a ripetuti assaggi. I livelli di polifenoli sono molto alti e l'intensità colorante alquanto elevata.

La grande eleganza e la raffinatezza, abbinate a profumi decisi e persistenti, sono tutte caratteristiche ideali per un lungo affinamento.

### ASPETTI AGRONOMICI

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

Esposizione: sud, sud-ovest.

Composizione del terreno: prevalentemente argilloso

Sistema di Allevamento: cordone speronato unilaterale.

Densità d'impianto: 5.000 piante di media per ettaro

Sesto di impianto 2,50 x 0,80.

Età delle viti: 18 - 25 anni.

Resa per ettaro: 50 q.li.

Produzione media per pianta: 1 kg.

### COMMENTI ENOLOGO

*Il Brunello di Montalcino 2013 è intenso ed elegante. Vinificato tradizionalmente. Dopo due settimane di fermentazione naturale e spontanea, il vino viene travasato in botti grandi di rovere francese da 30 hl e 54 hl dove invecchierà per 38 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi. Al naso presenta sentori intensi e complessi di frutta rossa matura e di spezie quali pepe nero e liquirizia. In bocca presenta tannini persistenti ed avvolgenti con note di frutta rossa matura e aromi di vaniglia e spezie. Finale molto persistente. Perfetto con formaggi, carni e selvaggina.*

