POGGIO LANDI

CHIUSO DE LUPO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

2018

INFO GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 38 mesi

Grado alcolico: 14,5% Vol.

Temperatura consigliata di servizio: 18° C

METODO PRODUZIONE

Vinificato tradizionalmente. Dopo due settimane di fermentazione naturale e spontanea, il vino viene travasato in botti grandi di rovere francese da 30 Hl, dove invecchierà per 38 mesi. Successivamente affinato in bottiglia per minimo 6 mesi.

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 550 m s.l.m.

Esposizione: est

Composizione del terreno: argilliti, siliti ed alberese alternati a calcari marnosi e marne.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino carico con riflessi granati, al naso esprime sentori di liquirizia e di amarena, con profondi rimandi di frutti di bosco e di cuoio. Il sorso sprigiona il tannino impetuoso di grande forza e persistenza.

Loc. Belvedere, 53024 Fraz.Torrenieri - Montalcino (SI) Italy