



POGGIO LANDI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA 2018

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 in conversione a Guyot

Resa per ettaro: 50 q.li

Produzione media per pianta: 1 kg

COMMENTO ENOLOGICO

Granato denso 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.

