

# La Poderina



## **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**ZONA DI PRODUZIONE:** vigneti del versante sud-est di Castelnuovo dell'Abate, Montalcino (SI)

**UVE:** Sangiovese grosso 100%

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE:** vendemmia manuale con separazione delle uve per appezzamento; fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio per 15 giorni a temperatura controllata (24°-28° C) con rimontaggi giornalieri e délestage; al termine della fermentazione alcolica si procede ad una macerazione post fermentativa a 29° C dopodiché si procede alla svinatura; subito dopo la svinatura il vino, con ancora una buona presenza di fecce fini, viene trasferito in barrique di rovere francese e botti grandi di rovere. Qui avverrà la fermentazione malolattica e subirà batonnage settimanali per circa 4 mesi; dopo questo periodo continuerà il suo affinamento per altri 20 mesi

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** in bocca si presenta intenso e forte, leggermente tannico, morbido e persistente. Servire a 18° C in ampi calici. Ideale con arrostiti di carne bianca o rossa, pollame, selvaggina e formaggi stagionati