

La Poderina



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 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 degli appezzamenti migliori della zona "Fonteantica"; 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 tonneaux di rovere francese. Qui avverrà la fermentazione malolattica e subirà batonnage settimanali per circa 5 mesi; dopo questo periodo continuerà il suo affinamento per altri 7 mesi per poi terminare il periodo di affinamento in legno in botti per ulteriori 12 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso, con un bouquet di ciliegia nera e bacche rosse, buona complessità, con note equilibrate di vaniglia e tabacco, ottenute con l'uso della barrique. Servire a 18° C in ampi bicchieri di vino. Matrimonio perfetto con arrostiti di carni rosse, stufati, selvaggina arrosto e formaggi stagionati