La Poderina

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE: Castelnuovo dell'Abate, Montalcino (SI)

UVE: Sangiovese grosso 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: vendemmia manuale, fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio 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, dopo la svinatura il vino viene trasferito in legno di rovere dove 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 arrosti di carne bianca o rossa, pollame, selvaggina e formaggi stagionati