

La Poderina



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 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 francese. Qui subirà batonnage settimanali per circa 5 mesi; dopo questo periodo continuerà il suo invecchiamento per altri 19 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. Matrimonio perfetto con arrosti di carni rosse, stufati, selvaggina arrosto e formaggi stagionati