

VAL DI SUGA POGGIO AL GRANCHIO

Brunello di Montalcino

PAESAGGIO

Versante sud-est, cuore storico della denominazione, punteggiato da querce e lecci e affacciato sul Monte Amiata, che ne influenza il clima, l'escursione termica tra giorno e notte e la tipologia di suolo

VIGNETO

18,5 ha vitati ad un'altitudine che oscilla tra i 380 e i 450 mt., su suolo composto da scisti galestrosi

VITICOLTURA

Classica ilcinese, a media densità di impianto (5000 ceppi/ha) e a singolo cordone speronato

VENDEMMIA

Per micro zone, manuale in cassette

PIGIATURA

Diraspatura, selezione ottica e leggera pigiatura

FERMENTAZIONE

10-14 gg a 20-28°C, con estrazione soffice e un dèlestage

MACERAZIONE

Post-fermentativa di 20-25 gg a 30°C

MATURAZIONE

In botti di rovere francese da 60 hl per 24 mesi, seguiti da 6 mesi in cemento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

9-12 mesi



Stile

Succoso, nervoso, ematico e ferroso

Note organolettiche

VISTA

Rubino carico e vivace, con riflessi violacei

PROFUMI

Frutta rossa e scura come ciliegia, ribes, mora e mirto. Foglia di pesco e note carnose e di pietra focaia

TANNINI

Grande densità con tannini fitti e angolari ed un finale sapido e minerale



Potenziale di affinamento

25-30 anni



Perfetto da bere

15-18 anni

Come evolve

Evoluzione riduttiva, in cui prevale la componente ematica

Ideale con

Bistecca, cinghiale, daino, carni a lunga cottura