



POGGIO LANDI

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2012



Poggio Landi si trova in uno dei più importanti terroir del mondo del vino. Le uve provengono da vigne dislocate nelle aree più prestigiose di Montalcino, con altitudini che variano tra i 180 e i 500 metri sul livello del mare. Tale biodiversità, data dalla differenza dei terreni e delle esposizioni, è fondamentale per creare un vino ampio, armonioso e complesso.

NOTE

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 38 mesi Da

aprire: 10 - 12 anni Grado

alcolico: 14%

Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

ANNATA 2012

ANNATA 5 STELLE

I vini dell'annata 2012 hanno una notevole struttura, livelli di polifenoli molto alti e una intensità colorante molto elevata. I terreni di Montalcino, profondi e dotati di buona componente argillosa, hanno permesso di gestire al meglio la vegetazione e mantenerne il necessario equilibrio in una annata molto siccitosa e calda. La qualità dei vini del 2012 sarà di elevatissimo livello con caratteristiche ideali per il lungo affinamento previsto per il Brunello.

ASPETTI AGRONOMICI

Altitudine: 180 - 500 mt s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest.

Composizione del terreno: prevalentemente argilloso

Sistema di Allevamento: cordone speronato unilaterale.

Densità d'impianto: 5.000 piante di media per ettaro

Sesto di impianto 2,50 x 0,80.

Età delle viti: 18 - 25 anni.

Resa per ettaro: 50 q.li.

Produzione media per pianta: 1 kg.

COMMENTI ENOLOGO

Il Brunello di Montalcino 2012 è intenso ed elegante. Vinificato tradizionalmente. Dopo due settimane di fermentazione naturale e spontanea, il vino viene travasato in botti grandi di rovere francese da 30 hl e 54 hl dove invecchierà per 38 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi. Al naso presenta sentori intensi e complessi di frutta rossa matura e di spezie quali pepe nero e liquirizia. In bocca presenta tannini persistenti ed avvolgenti con note di frutta rossa matura e aromi di vaniglia e spezie. Finale molto persistente. Perfetto con formaggi, carni e selvaggina.