



POGGIO LANDI

## ROSSO DI MONTALCINO DOC 2016



*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: 12 mesi

Da aprire: 8 anni

Grado alcolico: 13,5%

Acidità totale: 5,9 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

### ANNATA 2016

#### ANNATA 5 STELLE

Un'annata da ricordare con grandi caratteristiche di equilibrio, grazie anche ad un clima ottimale, giuste temperature e piogge puntuali, con un mix ben commisurato tra meteo favorevole e l'opera sapiente dei nostri vignaioli. Possiamo dire che l'annata 2016 potrebbe essere annoverata tra le migliori di sempre.

### 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: 70 q.li.

Produzione media per pianta: 1,4 kg.

### COMMENTI ENOLOGO

*Il Rosso di Montalcino 2016 è fruttato, fresco ed elegante. Vinificato tradizionalmente con una fermentazione spontanea condotta da lieviti indigeni per 15 giorni a temperatura controllata, il vino viene poi affinato per 12 mesi in botti di rovere francese non tostate da 54 hl. Affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi. Al naso presenta sentori intensi di frutti rossi di bosco. Al palato risulta morbido ed elegante con un carattere vinoso e di ottima bevibilità. Finale persistente. Ottimo con primi piatti, affettati e carni.*