Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

葡萄 100% Sangiovese grosso

生产区 蒙塔尔奇诺

高度 从 250 到 400 m a.s.l.

土壤类型
土壤富含化石，有泥灰岩和石灰岩，中等粘土混合物，富含石灰岩，有面片岩。 钙质土壤，肥沃程度低且不深。
始新世土壤，pH 亚碱性，中等稠度。

酒精 14.5 % vol.

发酵
将葡萄去梗并轻轻压碎以打开浆果，然后放入不超过其容量三分之二的钢桶中发酵。 使用选定的酵母发酵约 12-15 天，初始温度为 18°C 至 27°C。 随后在 28-30°C 下进行约 20 天的浸渍期。
进行泵送和去除以帮助从皮肤中提取贵重物质。

老化 根据年份，它在大桶中陈酿 36 个月，在水泥和钢罐中陈酿 1-2 年。 在瓶中陈酿至少 4 个月。 从收获年起 5 年后出售。

品酒笔记 宝石红色带有石榴石的味道。
在鼻子上，它有香料、红色小水果、浆果和灌木丛的香味。杜松，腐殖质，淡淡的花香，还有一丝甘草和黑胡椒的味道。 口感清爽，酒体适中，酸度适中，单宁完美融合。
它以香脂和辛辣味结束。

食物搭配 红肉、红烧肉、野味、陈年奶酪和蓝纹奶酪。

0,75 l

Oaked

Awarded