

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

Weintrauben 100% Sangiovese grosso

Produktionsbereich Montalcino

Höhe von 250 bis 400 m ü.

Bodenart Boden reich an Fossilien, mit Mergel und Kalkstein, mittlere Tonmischung, reich an Kalkstein, mit Schiefer. Kalkhaltiger Boden, tendenziell wenig fruchtbar und wenig tiefgründig. Boden eozänen Ursprungs mit subbalkalischem pH-Wert und mittlerer Konsistenz.

Alkohol 14.5 % vol.

Fermentation Die Trauben werden entrappt und leicht zerkleinert, um die Beeren zu öffnen, und dann zur Gärung in Stahlfässer gegeben, die nicht mehr als zwei Drittel ihres Fassungsvermögens gefüllt sind. Die Gärung erfolgt mit ausgewählten Hefen für ca. 12-15 Tage bei einer Anfangstemperatur von 18°C bis 27°C. Es folgt eine Mazerationszeit von ca. 20 Tagen bei 28-30°C. Um die Edelsubstanzen aus den Häuten zu extrahieren, werden Umpumpen und Delestage durchgeführt.

Altern Er reift je nach Jahrgang 36 Monate in großen Fässern und 1-2 Jahre in Zement- und Stahltanks. Alterung von mindestens 4 Monaten in der Flasche. Verkauf nach 5 Jahren ab Erntejahr.



0,75 l



Oaked



Awarded

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

Geschmacksnoten Rubinrote Farbe mit einem Hauch von Granat. In der Nase duftet es nach Gewürzen, kleinen roten Früchten, Beeren und Unterholz. Wacholder, Humus, leichte Blütennuancen und Anklänge von Lakritze und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist er knackig und frisch, von mittlerem Körper, mit guter Säure und gut integrierten Tanninen. Es schließt mit balsamischen und würzigen Noten.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch, Schmorbraten und Wild, gereifter und Blauschimmelkäse.