Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

Uvas 100% Sangiovese grosso

Área de producción Montalcino

Altitud de 250 a 400 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo rico en fósiles, con margas y calizas, mezcla arcillosa media, rico en calizas, con esquistos toface. Suelo calcáreo con tendencia a ser poco fértil y poco profundo. Suelo de origen Eoceno, con pH subalcalino, de consistencia media.

Alcohol 14.5 % vol.

Fermentación Las uvas se despalillan y se trituran ligeramente para abrir la baya, luego se colocan para fermentar en cubas de acero llenas a no más de dos tercios de su capacidad. La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas durante unos 12-15 días a una temperatura inicial de 18°C hasta 27°C. A esto le sigue un período de maceración de unos 20 días a 28-30°C. Se realizan remontados y delestage para ayudar a la extracción de las sustancias nobles de los hollejos.

Envejecimiento Envejece 36 meses en toneles grandes según la añada y 1-2 años en depósitos de cemento y acero. Crianza de al menos 4 meses en botella. A la venta después de 5 años desde el año de cosecha.

	0,75 l
	Oaked
	Awarded

Poggio Scudieri
MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

Notas de sabor Color rojo rubí con reflejos granates. En nariz tiene fragancia de especias, pequeños frutos rojos, bayas y sotobosque. Enebro, humus, ligeros matices florales, y toques de regaliz y pimienta negra. En boca es crujiente y fresco, de cuerpo medio, con buena acidez y taninos bien integrados. Cierra con notas balsámicas y especiadas.

Maridajes de comida Carnes rojas, estofados y caza, quesos curados y azules.

Awards & Ratings

Annata 2021
- 5STARWINES - VINITALY / 2026 / **92 points**

Annata 2020
- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION / 2025 / **Silver Medal**
- JAMES SUCKLING / 2025 / **90 points**
- WINE ENTHUSIAST / 2025 / **90 points**

Annata 2019
- JAMES SUCKLING / 2025 / **91 points**
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2025 / **98 punti**
- WINE ENTHUSIAST / 2025 / **93 points**
- 5STARWINES - VINITALY / 2024 / **94 points**
- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES / 2024 / **Silver Medal**

Annata 2018
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2024 / **95 punti**
- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES / 2023 / **Gold Medal**
- JAMES SUCKLING / 2023 / **90 points**
- MONICA LARNER / 2023 / **88 points**
- GUIDA VITAE AIS / 2022 / **3 Viti**

Annata 2016
- JAMES SUCKLING / 2023 / **91 points**
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2023 / **97 punti**