

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Rosso di Montalcino DOC

Uvas 100% Sangiovese grosso

Área de producción Montalcino

Altitud 250-400 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo rico en fósiles con margas y albereses, arcilla media, mezcla rica en calizas con esquistos toféceos. Suelo calcáreo que tiende a ser poco fértil y poco profundo. Suelo de origen Eoceno, con pH subcalalino y mezcla media.

Alcohol 14 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-26°C, seguida de maceración durante 15 días a 28°C en depósitos de acero inoxidable, con técnicas de remontados y delestaje. Posterior fermentación maloláctica, trasiego y sulfitado.

Envejecimiento Envejecido en grandes toneles y depósitos de acero durante al menos 12 meses con microoxigenación.

Notas de sabor Color rubí con reflejos granates. En nariz, ofrece la fragancia de frutas y especias, guinda y ciruela. En boca tiene buena estructura y taninos bien presentes. Finaliza con una nota especiada y larga persistencia.

Maridajes de comida carnes rojas, caza



0,75 l



Oaked
