

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

Uve 100% Sangiovese grosso

Zona di produzione Montalcino

Altitudine 250 a 400 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno ricco di scheletro, con galestro e alberese, impasto mediamente argilloso, ricco di calcare, con scisti tufacee. Suolo calcareo e tendenzialmente poco fertile e poco profondo. Terreno di origine eocenica, con pH sub-alcalino a medio impasto.

Grado alcolico 14.5 % vol.

Fermentazione Le uve vengono diraspate e leggermente pigiate per aprire l'acino, poste a fermentare in tini di acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione è svolta con lieviti selezionati per circa 12-15 giorni alla temperatura iniziale di 18°C fino ad arrivare a 27°C. Segue una macerazione di circa 20 giorni a 28-30°C. Vengono effettuati rimontaggi e delestage per favorire l'estrazione delle sostanze nobili della buccia.

Affinamento Matura 36 mesi in botti grandi a seconda dell'annata e 1-2 anni in vasche di cemento e acciaio. Affinamento di minimo 4 mesi in bottiglia. Uscita in commercio dopo 5 anni dall'anno della vendemmia.

Note di degustazione Colore rubino tendente al granato. All'olfatto profuma di spezie, piccoli frutti rossi, bacche e sottobosco. Ginepro, humus, leggere nuance di fiori e accenni di liquirizia e pepe nero. In bocca è fresco e croccante, di medio corpo, buona spalla acida e tannino integrato. Chiude su sensazioni balsamiche e speziate.



0,75 l



Oaked



Awarded

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

Abbinamenti gastronomici Carni rosse, brasati e selvaggina,
formaggi stagionati ed erborinati.