

# 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 subcalino, 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 delestaje 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.