Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

Raisins 100% Sangiovese grosso

Zone de production Montalcino

Altitude de 250 à 400 m d'altitude

Type de sol Sol riche en fossiles, avec des marnes et des calcaires, mélange d'argile moyenne, riche en calcaire, avec des schistes tofaces. Sol calcaire à tendance peu fertile et peu profond. Sol d'origine éocène, à pH sub-alcalin, de consistance moyenne.

De l'alcool 14.5 % vol.

Fermentation Les raisins sont égrappés et légèrement foulés pour ouvrir la baie, puis mis à fermenter dans des cuves en acier remplies au maximum aux deux tiers de leur capacité. La fermentation est effectuée avec des levures sélectionnées pendant environ 12-15 jours à une température initiale de 18°C jusqu'à 27°C. Elle est suivie d'une période de macération d'environ 20 jours à 28-30°C. Des remontages et des délestages sont effectués pour favoriser l'extraction des matières nobles des peaux.

Vieillissement Il vieillit 36 mois en grands fûts selon le millésime et 1 à 2 ans en cuves ciment et acier. Vieillissement d'au moins 4 mois en bouteille. En vente après 5 ans à compter de l'année de récolte.

	0,75 l
	Oaked
	Awarded

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

Notes de dégustation Robe rouge rubis aux reflets grenat. Au nez, il a des parfums d'épices, de petits fruits rouges, de baies et de sous-bois. Genévrier, humus, légères nuances de fleurs et notes de réglisse et de poivre noir. En bouche, il est croquant et frais, moyennement corsé, avec une bonne acidité et des tanins bien intégrés. Il se termine sur des notes balsamiques et épicées.

Accords mets Viandes rouges, viandes braisées et gibiers, fromages affinés et persillés.