

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Rosso di Montalcino DOC

Raisins 100% Sangiovese grosso

Zone de production Montalcino

Altitude 250–400 m d'altitude

Type de sol Sol riche en fossiles avec marne et alberese, argile moyenne, mélange riche en calcaire avec des schistes tophacés. Sol calcaire qui a tendance à être peu fertile et plutôt peu profond. Sol d'origine éocène, à pH sub-alcalin et mélange moyen.

De l'alcool 14 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique de 10–12 jours à une température de 20–26°C, suivie d'une macération de 15 jours à 28°C en cuve inox, avec remontages et délestage. Ensuite fermentation malolactique, soutirage et sulfitation.

Vieillessement Vieilli en grands fûts et cuves en acier pendant au moins 12 mois avec micro-oxygénation.

Notes de dégustation Robe rubis aux reflets grenat. Au nez, il offre des parfums de fruits et d'épices, de griotte et de prune. En bouche, il a une bonne structure et des tanins bien présents. Il se termine par une note épicée et une longue persistance.

Accords mets Viandes rouges, gibier



0,75 l



Oaked
