

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

ブドウ 100% Sangiovese grosso

生産エリア モンタルチーノ

高度 250~400 m a.s.l.

土壌の種類

化石が豊富な土壌、泥灰土と石灰岩、中程度の粘土の混合物、石灰岩が豊富、片岩が対面している。
肥沃度が低く、あまり深くない傾向のある石灰質土壌。
始新世起源の土壌、アルカリ性以下のpH、中程度の粘稠度。

アルコール 14.5 % vol.

発酵

葡萄は除梗され、軽く粉碎されてベリーが開き、容量の3分の2以下に満たされている鋼製の大桶で発酵させます。
発酵は、18°Cから27°Cまでの初期温度で約12~15日間、
選択された酵母で行われます。

これに続いて、28~30°Cで約20日間の浸軟期間があります。

皮膚からの貴物質の抽出を助けるために、ポンプオーバーとデレステージが実行されます。

エージング

ヴィンテージによると大きな樽で36ヶ月、セメントとスチールのタンクで1~2年熟成します。

瓶の中で少なくとも4ヶ月の熟成。

収穫年から5年後に発売。



0,75 l



Oaked



Awarded

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

テイスティングノート

ガーネットのほのかなルビーレッド色。

香りはスパイス、小さな赤い果実、ベリー、下層植生の香りがします。

ジュニパー、腐植土、花の軽いニュアンス、甘草と黒胡椒のヒント。

味わいは、さわやかでフレッシュ、ミディアムボディで、酸味が良く、タンニンがしっかりと溶け込んでいます。

バルサミコとスパイシーなノートで締めくくります。

フードペアリング

赤身の肉、煮込み肉、狩猟肉、熟成チーズ、ブルーチーズ。