

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

Uvas 100% Sangiovese grosso

Área de produção Montalcino

Altitude de 250 a 400 m a.s.l.

Tipo de solo Solo rico em fósseis, com marga e calcário, mistura média argilosa, rico em calcário, com xistos toface. Solo calcário com tendência a ser pouco fértil e pouco profundo. Solo de origem eoceno, com pH subalcalino, de consistência média.

Álcool 14.5 % vol.

Fermentação As uvas são desengaçadas e levemente esmagadas para abrir o bago, depois colocadas para fermentar em cubas de aço cheias até dois terços da sua capacidade. A fermentação é realizada com leveduras selecionadas por cerca de 12-15 dias a uma temperatura inicial de 18°C até 27°C. Segue-se um período de maceração de cerca de 20 dias a 28-30°C. O bombeamento e o delestage são realizados para auxiliar na extração das substâncias nobres das peles.

Envelhecimento Envelhece 36 meses em barricas grandes de acordo com a safra e 1-2 anos em tanques de cimento e aço. Estágio de pelo menos 4 meses em garrafa. À venda após 5 anos a partir do ano de colheita.



0,75 l



Oaked



Awarded

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Brunello di Montalcino DOCG

Notas de degustação Cor vermelho rubi com notas de granada. No nariz, tem a fragrância de especiarias, pequenos frutos vermelhos, bagas e vegetação rasteira. Zimbro, húmus, leves nuances de flores e notas de alcaçuz e pimenta preta. Na boca é fresco e fresco, de corpo médio, com boa acidez e taninos bem integrados. Fecha com notas balsâmicas e especiadas.

Combinações de comida Carnes vermelhas, estufadas e queijos de caça, envelhecidos e azuis.