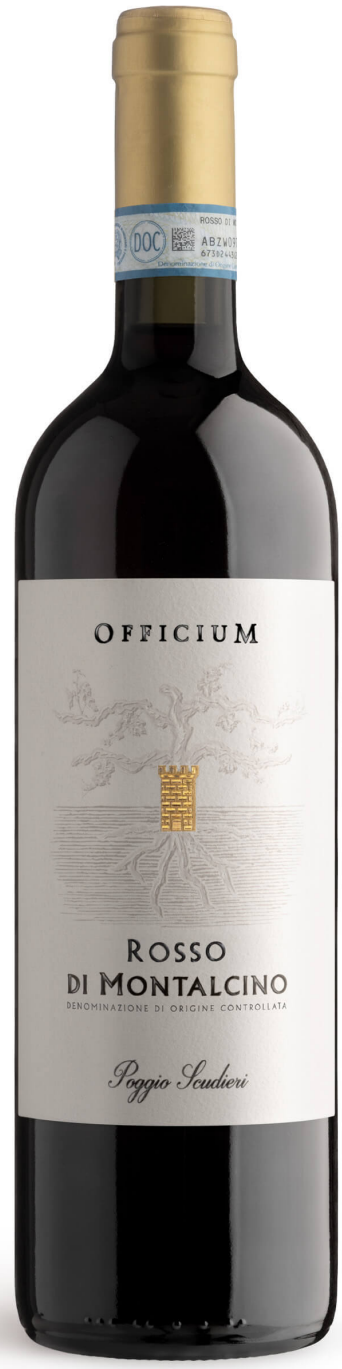
Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Rosso di Montalcino DOC



Uvas 100% Sangiovese grosso

Área de produção Montalcino

Altitude 250-400 m a.s.l.

Tipo de solo Solo rico em fósseis com marga e alberese, argila média, mistura rica em calcário com xistos tofáceos. Solo calcário que tende a ser pouco fértil e bastante raso. Solo de origem Eocénica, com pH sub-alcalino e mistura média.

Álcool 14 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica durante 10-12 dias a uma temperatura de 20-26°C, seguida de maceração durante 15 dias a 28°C em inox, com técnicas de remontagem e delestage. Subsequente fermentação maloláctica, trasfega e sulfitação.

Envelhecimento Envelhecido em grandes tonéis e tanques de aço por pelo menos 12 meses com micro-oxigenação.

Notas de degustação Cor rubi com reflexos granada. No nariz, oferece a fragrância de frutas e especiarias, cereja e ameixa. Na boca apresenta boa estrutura e taninos bem presentes. Termina com uma nota picante e longa persistência.

Combinações de comida Carnes vermelhas, caça

0,75 l

Oaked