

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Rosso di Montalcino DOC

Uve 100% Sangiovese grosso

Zona di produzione Montalcino

Altitudine 250-400 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno ricco di scheletro, con galestro e alberese, impasto mediamente argilloso, ricco di calcare, con scisti tofacee. Suolo calcareo e tendenzialmente poco fertile e poca profondi. Terreno di origine eocenica, con pH sub-alcino a medio impasto.

Grado alcolico 14 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-26°C, successiva macerazione per 15 giorni a 28°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

Affinamento Affinamento in botte grande e vasche di acciaio per almeno 12 mesi con microossigenazione.

Note di degustazione Colore rubino con riflessi granato. Al naso profuma di frutta matura e spezie, marasca e susina. In bocca ha buona struttura e un tannino ben presente, chiude con note speziate ed una lunga persistenza.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse, selvaggina



0,75 l



Oaked
