



Brunello di Montalcino

Il Brunello è il Principe dei vini di Montalcino. È prodotto esclusivamente con uve Sangiovese, raccolte a mano e provenienti da vigne con almeno 20 anni di età. Dopo un'accurata fermentazione a temperatura controllata, il **Brunello di Montalcino** della Tenuta Il Poggione matura in botti di rovere francese per 36 mesi. Successivamente all'invecchiamento in legno, il vino trascorre un periodo di affinamento in bottiglia, indispensabile per garantire al vino quella piacevolezza e quella complessità che lo hanno reso **noto in tutto il mondo**.

Uve: 100% Sangiovese da vigne di almeno 20 anni

Vendemmia: Manuale

Fermentazione: 15 giorni "a cappello sommerso" ed a temperatura controllata 25-28°C

Maturazione: 36 mesi in botti di rovere francese da 30 e 50 hl, seguito da un periodo di affinamento in bottiglia

Profilo organolettico: Colore rosso rubino tendente al granato, al naso è molto intenso, persistente, con note di frutti rossi. In bocca è caldo, bilanciato, con tannini vellutati. Lunga la persistenza aromatica

Abbinamenti: Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati