

FRANCESCHI



IL POGGIONE



Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli

Solo nelle annate migliori ed in quantità limitata viene prodotto il **Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli**. Questo vino nasce solo dalle uve del vigneto più vecchio dell'Azienda, "I Paganelli", impiantato nel 1964. Queste viti, utilizzate come clone di riferimento per l'impianto dei nuovi vigneti, producono **un'uva di altissima qualità** che viene raccolta selezionando uno per uno i grappoli migliori e più maturi.

Dopo l'attenta vendemmia, il vino fermenta per circa 20 giorni, successivamente trascorre un periodo di 48 mesi in botti di rovere francese ed un lungo affinamento in bottiglia.

Uve: 100% Sangiovese provenienti dal vigneto "I Paganelli", impiantato nel 1964

Vendemmia: Manuale in cassette

Fermentazione: 20 giorni "a cappello sommerso" ed a temperatura controllata 25-28°C

Maturazione: 48 mesi in botti di rovere francese da 30 e 50 hl, seguito da un lungo affinamento in bottiglia.

Profilo organolettico: Colore rosso rubino intenso, all'olfatto è elegante, con aromi di frutta rossa, pelle e note speziate; al gusto è persistente, equilibrato, con un finale lungo e seducente

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, accompagnate da funghi o tartufi, formaggi stagionati