IL POGGIONE

Rosso di Montalcino D.O.C.
2016

Versione più giovane e di più facile approccio del Brunello, ma già con un'ottima struttura ed una grande personalità, il Rosso di Montalcino è un vino molto importante per la Tenuta Il Poggione.
Prodotto solo con uve Sangiovese dai vigneti più giovani dell'azienda, il Rosso di Montalcino matura in botti grandi e barriques e, successivamente, trascorre un periodo di affinamento in bottiglia.
L'invecchiamento in legno, anche se non obbligatorio per il disciplinare del Rosso di Montalcino, conferisce a questo vino complessità di aromi e struttura che lo rendono un grande "giovane Brunello", smussando anche la tannicità tipica del Sangiovese giovane.

Denominazione	Rosso di Montalcino
Uvaggio	100% Sangiovese
Annata	2016
Alcol	14%
Vigneto	Vigneti aziendali ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 450 metri s.l.m.
Tipo di impianto	Doppio capovolto e cordone speronato.
Raccolta	A mano
Vinificazione	A "cappello sommerso" in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni a temperatura controllata 25/28 °C. Fermentazione malolattica in acciaio.
Affinamento	In botti e barriques di rovere francese, seguito da un periodo di affinamento in bottiglia.

IL POGGIONE

Analisi organolettica	Colore rosso rubino intenso, al naso presenta note di frutti a bacca rossa. Al palato è di ottima struttura, morbido, persistente con tannini morbidi e vellutati.
Abbinamenti	Primi piatti a base di sugo di carne, arrosti, carni grigliate, formaggi di media stagionatura.