IL POGGIONE

Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G.
Vigna Paganelli
2016

Il Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli viene prodotto solo nelle migliori annate e in quantità limitata.
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 la vendemmia manuale il mosto fermenta a temperatura controllata. Successivamente il vino trascorre un lungo periodo in botti di rovere francese, seguito da un affinamento in bottiglia.

Denominazione	Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli
Uvaggio	100% Sangiovese
Annata	2016
Alcol	15%
Vigneto	Vigna Paganelli - impiantata nel 1964
Tipo di impianto	Doppio capovolto
Raccolta	A mano
Vinificazione	20 giorni "a cappello sommerso" in vasche di acciaio inox a temperatura controllata 25/28 °C. Fermentazione malolattica in acciaio.

IL POGGIONE

Affinamento	Lungo affinamento in botti di rovere francese seguito da un periodo di affinamento in bottiglia
Analisi organolettica	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.