



IL POGGIONE

Rosso di Montalcino D.O.C. 2023



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	2023
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	15 giorni "a cappello sommerso" in vasche di acciaio inox a temperatura controllata 25/28 °C. Fermentazione malolattica in acciaio.



IL POGGIONE

Affinamento

In grandi botti di rovere francese da 30 e 50 hl e barriques da 350 litri seguito da un periodo di affinamento in bottiglia.

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.
