

## Rosso di Montalcino D.O.C. 2021



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           | 2021  |
| Alcol            | 14,5%   |
| 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 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.                               |



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