

TENUTA
POGGIO
IL CASTELLARE

“CASTELLARE”

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune Di Montalcino

UVAGGIO: 100% Sangiovese Grosso

SUOLO: Terreni di origine Pliocenica costituiti prevalentemente da marne argillose. Tendenzialmente raggiungono notevole profondità offrendo grande mineralità.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE: Cordone speronato con suolo inerbato.

DENSITÀ: 4000 Viti/ha

RESA MEDIA PER ETTARO: 30 Hl

ALTIDUDINE: 400 mt

MICROCLIMA: Il clima è tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e autunnali. La fascia di media collina interessata dalla frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Il clima, prevalentemente mite e con elevato numero di giornate serene durante l'intera fase vegetativa, assicura una maturazione graduale e completa dei grappoli.

PROCESSO DI PRODUZIONE: Raccolta manuale delle uve a perfetta maturazione. Fermentazione alcolica a temperatura controllata a circa 26° per 10-12 giorni sulle bucce. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio. Affinamento in botti di rovere di slavonia da 25 Hl per 30 mesi e carati di rovere francese da 225 litri per 20 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi prima dell'immissione sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino tendente al granato; Bouquet molto intenso, persistente con note di frutti rossi e spezie; Sapore bilanciato, con tannini vellutati e lunga persistenza aromatica.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 22°C

ABBINAMENTI: Formaggio stagionato, carni rosse, arrostiti, brasati e selvaggina.

* questo prodotto è disponibile anche in bordolese da 1,5 lt con confezione in legno

