

TENUTA  
POGGIO  
IL CASTELLARE

**“PIAN BOSSOLINO”**  
**BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA**  
**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 inerbito.

**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 15 giorni sulle bucce. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio. Affinamento in botti di rovere di slavonia da 25 Hl per 48 mesi e carati di rovere francese da 225 litri per 20 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato; Bouquet elegante, persistente con note di frutti rossi e spezie; Sapore persistente, equilibrato con finale lungo.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% VOL

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 22°C

**ABBINAMENTI:** Formaggio stagionato, carni rosse, selvaggina.