



ACQUISTATO IL

Brunello di Montalcino DOCG

2018

Uno dei nostri preferiti



Svinando®

È sempre un piacere stappare un Brunello. Quando poi è così buono, è ancora meglio! Profumi potenti e complessi, note di frutta sotto spirito tipiche di questa annata; all'assaggio è rotondo ed equilibrato. Maestoso, elegante, imperdibile!

Dopo la meravigliosa annata 2012, scopriamo il nuovo Brunello 2015 di Villa Poggio Salvi. Quello di Villa Poggio Salvi è un Brunello di grandissima stoffa, di cui sarà difficile scordarsi? e casomai dovesse servire, qualche bottiglia dimenticata in cantina sarà il migliore dei promemoria! Pierluigi Tagliabue è stato uno dei pionieri che hanno deciso di puntare sul territorio di Montalcino quando non era ancora così di moda. Nel corso degli anni ha trasformato Villa Poggio Salvi in una delle realtà più solide della zona: 20 ettari di vigneto coltivati a sangiovese grosso, con cui si producono Rosso di Montalcino DOC, Brunello di Montalcino DOCG Annata e Brunello di Montalcino DOCG Riserva. A completare il quadro mezzo ettaro di moscato bianco per la produzione di Moscadello di Montalcino DOC, una piccola chicca storica della zona. Pierluigi nel 2007 ha passato la mano al nipote enologo Luca Belingardi, oggi alla guida dell'azienda. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 250.000.

La Vigna	
Terreno	Galestro a larga tessitura
Esposizione	Sud-Ovest, tra 350 e 500m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese grosso 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 5 anni
Abbinamento	Carni alla griglia, cacciagione, formaggi stagionati e tartufo, vino da meditazione
Vinificazione	Premacerazione a 12° per 8 giorni e fermentazione a 28° in vasche di acciaio termocondizionate; follatura del cappello con sistema automatico a pistoni
Sensazioni	Annata che ha donato ricchezza e opulenza al vino, naso di frutta sotto spirito, accenni di sottobosco, bocca di corpo e struttura, buona piacevolezza del tannino che nel finale si percepisce già ben maturato grazie all'annata molto calda.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821