



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG *VIGNETO POGGIO DORIA - CRU*

Zona di produzione: Vigneto Poggio Doria, situato nella parte Nord-Ovest di Montalcino all'interno della tenuta di Casale del Bosco, con esposizione Sud-Ovest/ Nord-Ovest a circa 400 m s.l.m.

Vitigno: Sangiovese 100%.

Composizione del suolo: diaspri, sabbie e argille.

Sistema di allevamento: cordone speronato con 5.000 ceppi/ha.

Vendemmia: manuale, in cassetta, nella prima settimana di ottobre.

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione per 32 giorni a temperatura controllata < 28°C. Maturazione per 8 mesi in tonneau di rovere francese seguito da 16 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia per 18 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso. Naso molto complesso e variegato dove note di piccoli frutti rossi e spezie si fondono a sentori minerali e balsamici. Bocca elegante ed equilibrata, grande struttura e lunghezza, ottimo spessore e concentrazione, tannino fitto e rotondo.