ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2019 2019



La Vigna

Terreno	Galestro a larga tessitura
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Pre-macerazione a 12° per 8 giorni e fermentazione a 28° in vasche di acciaio termo-condizionate; follatura del cappello con sistema automatico a pistoni. Maturazione: 40 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30-60-100hl
Sensazioni	Profumo: Ampio e complesso, si percepiscono note di frutta matura quasi sotto spirito, profumi terziari in lenta ma continua evoluzione come liquirizia, cacao e caffè. Sapore: Sapido, pieno, distinta freschezza. Piacevoli note di frutta rossa. Tannini morbidi ben presenti, la piacevole acidità e la persistenza al palato fanno capire la longevità di evoluzione che avrà il vino

Ampiezza e complessità

Partiamo da un dato di fatto. La 2016 è stata valutata dal Consorzio del Brunello come un'annata a 5 stelle. Il massimo. Questo vuole dire che le aziende che quell'anno hanno deciso di produrre una Riserva, come in questo caso, avevano la ragionevole certezza di ottenere un grande vino, capace di invecchiare a lungo e di regalare per anni grandi soddisfazioni a chi ne avesse una bottiglia in cantina. Quello proposto qui è il Brunello di Montalcino Riserva DOCG di Villa Poggio Salvi, frutto di una ricerca accurata, dedicata all'ottenimento di un vino di ancor più grande struttura rispetto al Brunello di Montalcino d'annata. Sangiovese grosso in purezza, le uve utilizzate in questo caso provengono da vigneti di età compresa tra i 20 e i 35 anni, con una magnifica esposizione verso Sud-Ovest. Ci troviamo oltre i 300 metri sul livello del mare, dove il clima è caldo ma lievemente mitigato da correnti benefiche che giungono direttamente dal mare. Vendemmia tra fine settembre e i primi giorni di ottobre, a mano in cassette, le uve vengono velocemente conferite in cantina per dare inizio alla lavorazione. Si inizia con una fase di pre-macerazione della durata di 8 giorni, e alla fermentazione, a temperatura controllata, in vasche di acciaio termo-condizionate. Dopo la svinatura, poi, il vino viene passato in botti di rovere di Slavonia da 30, 60 e 100 ettolitri per il lentissimo processo di maturazione che si conclude dopo non meno di 40 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore periodo di affinamento in acciaio per almeno 6 mesi. Colore rosso rubino intenso con riflessi granato, questo Brunello di Montalcino stupisce per l'ampiezza e la complessità del suo bouquet, dove si percepiscono note di frutta matura, quasi sotto spirito, e profumi terziari in lenta ma continua evoluzione, come liquirizia, cacao e caffè. In bocca, invece, è piacevolmente sapido e pieno, caratterizzato da una distinta freschezza. Piacevoli note di frutta rossa, tannini morbidi ben presenti e la piacevole acidità fanno intuire che si tratti di un vino capace di maturare (e bene) molto a lungo. Anche 40 anni o più. Avremo la pazienza di aspettare? Difficile!

Metti una terra di grandi vini, un vitigno molto amato e un imprenditore visionario. Il risultato? Villa Poggio Salvi, bella realtà toscana, creata da Pierluigi Tagliabue, uno dei pionieri che hanno deciso di puntare sul territorio di Montalcino quando quella collina non era ancora così di moda. Villa Poggio Salvi deve il suo nome alla felice posizione sul versante Sud di Montalcino che guarda il mare Tirreno. Qui l'aria pulita ha da sempre attirato le genti provenienti dalla Maremma, meritandosi il nome di "Poggio della Salute", Poggio Salvi, appunto. Negli Archivi Storici del Comune di Montalcino, inoltre, questo luogo era noto già nel 1500 per i vini che vi si producevano e che andavano ad arricchire le mense dei personaggi più prestigiosi dell'epoca. Oggi Villa Poggio Salvi è una delle realtà più solide della zona, grazie ai suoi circa 20 ettari di vigneto, coltivati soprattutto (e ovviamente) a Sangiovese grosso. Vi si producono buoni Rosso e Brunello di Montalcino DOCG nelle diverse versioni. Vini tradizionali, come si legge sul sito dell'azienda, prodotti con metodi moderni. Tutto questo è Villa Poggio Salvi.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821