ACQUISTATO IL .....

"Poggio Abate" Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2012019



Un vino che invita al silenzio, alla calma, al piacere pieno

Questo Brunello di Montalcino Riserva nasce a Castelnuovo dell'Abate, dove ogni filare di Sangiovese Grosso respira la luce netta e la brezza delle colline più vocate. La vendemmia è rigorosamente manuale, un gesto antico che seleziona solo i grappoli migliori prima di avviare una vinificazione precisa: macerazioni lente, rimontaggi quotidiani, délestage e una fase post-fermentativa che scolpisce struttura e profondità. Il lungo viaggio in rovere francese, con bâtonnage settimanali, regala al vino una complessità nobile: dopo i primi mesi di affinamento attivo, altri 19 mesi di quiete trasformano l'energia del Sangiovese in eleganza pura. Nel calice si presenta con un rubino intenso, attraversato da profumi di ciliegia nera, piccoli frutti rossi, vaniglia e tabacco in perfetto equilibrio. In bocca è ampio, deciso, armonioso: la firma autentica di una grande Riserva.

Tenute del Cerro incarna un grande sogno enologico, iniziato nel 1978 con l'acquisizione della Fattoria del Cerro ad Acquaviva di Montepulciano e della Tenuta di Montecorona in Umbria, proseguito poi con l'ingresso di altre dimore storiche come La Poderina a Montalcino, Còlpetrone nel cuore del Montefalco, e Monterufoli su colline pisane. Oggi il gruppo possiede quasi 5.000?ettari, di cui circa 300 a vigneto. Frutto di investimenti continui in viticoltura di precisione e cantine tecnologiche, l'azienda abbraccia modelli di agricoltura 4.0 e sostenibilità, guidata dal un management di alto livello e avvalendosi della consulenza di enologi di pregio come Riccardo Cotarella. Il cuore pulsante dell'azienda è la Fattoria del Cerro, la più grande realtà privata all'interno della denominazione Vino Nobile di Montepulciano DOCG, con 93 ettari iscritti all'Albo. Dal 2002 il gruppo fa parte della multinazionale giapponese Saiwa - oggi Mitsubishi - attraverso la controllata italiana UnipolSai. Questo legame ha portato un impulso notevole in termini di innovazione e investimenti, senza snaturare l'anima agricola e territoriale delle tenute. Una curiosità: nel cuore della Fattoria del Cerro si trova un'antica chiusina etrusca, da cui prende nome una delle etichette più iconiche dell'azienda. Un simbolo di radici profonde e di un legame millenario con il territorio.

La Vigna

Terreno Terreni caldi e secchi

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve sangiovese grosso 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia manuale, fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (24°-28° C) con rimontaggi giornalieri e délestage; al termine della fermentazione alcolica si procede ad una macerazione post fermentativa a 29° C. Dopo la svinatura il vino viene trasferito in legno di rovere francese. Qui subirà batonnage settimanali per circa 5 mesi; dopo questo periodo continuerà il suo affinamento per altri 19 mesi.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso, con un bouquet di ciliegia nera e bacche rosse, buona complessità, con note equilibrate di vaniglia e tabacco, ottenute con l'uso della barrique. Gusto armonico, potente, maestoso e intenso, di lunghissima persistenza

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