ACQUISTATO IL .....

"Pomona" Brunello di Montalcino DOCG 2018 2018



Armonico e intenso

Un grande vino non nasce mai casualmente. Ma, come in questo caso, è spesso frutto di una accurata ricerca e di attente sperimentazioni. Ma procediamo con ordine. Stiamo parlando di un Brunello di Montalcino DOCG, e già questo è indice di qualità, prodotto da Villa Poggio Salvi. Ci troviamo sul versante Sud della collina di Montalcino. Qui i tecnici dell'azienda hanno sottoposto a un rigido processo di zonazione i 20 ettari di vigna di proprietà, andando a individuare le parcelle con le caratteristiche migliori in assoluto. Da questo lavoro nasce appunto il Pomona, viso di donna e capelli d'uva, dea romana dei frutti e simbolo dell'azienda. Le uve di Sangiovese derivano infatti da un singolo "cru", un appezzamento ritenuto portabandiera delle caratteristiche di maggior risalto per il Brunello di Montalcino. Le uve provenienti da questa particella, dove le piante hanno un'età media di circa 20 anni, vengono raccolte a inizio ottobre, a mano in cassette, e vinificate separatamente. Si inizia con una fase di pre-macerazione per 8 giorni, con fermentazione a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino matura per circa 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri, prima dell'imbottigliamento e di un ulteriore periodo di affinamento in vetro di circa 4 mesi. Colore rosso rubino brillante, al naso si rivela piacevolmente armonico e intenso, con sfumature di frutta rossa e spezie. In bocca, poi, è complesso e avvolgente, con tannini eleganti ben presenti che ne garantiscono il lungo invecchiamento. Del resto i produttori sono pronti a scommettere che, se ben conservato, una bottiglia di questo Brunello possa tranquillamente continuare a evolvere anche per oltre 30 anni. Non resta che provare.

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.

La Vigna

Terreno	Galestro a larga tessitura
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE GROSSO 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	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: 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 hl
Sensazioni	Profumo: Armonico, intenso con sfumature di frutta rossa e spezie. Sapore: Complesso ed avvolgente con tannini eleganti ben presenti che ne garantiscono il lungo invecchiamento

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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821