

ANNATA 2018

# POGGIO LOMBRONE

Montecucco Sangiovese Riserva DOCG



*Nato sulle colline toscane, nel cuore della Maremma, questo vino è vinificato in tinelli aperti e matura in botti di rovere di Slavonia da 40 hl. per 30 mesi. Il nome di questa Riserva, dalla grande potenza ed eleganza, è un omaggio alle viti più vecchie della Tenuta, che rappresentano l'origine del Sangiovese di questo terroir.*

## UVAGGIO

100% Sangiovese

## COLORE

Rosso rubino intenso

## ALCOOL

14%

Le piogge abbondanti cadute nella prima decade di agosto hanno permesso grandi escursioni termiche e creato ottime condizioni per una adeguata e lenta maturazione delle uve. Nel mese di settembre il clima soleggiato ha aiutato a gestire la vendemmia con molta calma e questo ha portato le uve ad una piena maturazione. La vendemmia della vigna del Poggio Lombrone si è effettuata nei giorni 13 e 15 settembre.

Vino prodotto da una selezione di uve Sangiovese provenienti da una selezione della collina “Poggio Lombrone” posta a 300 m. sul livello del mare su terreni di arenarie e argille calcareo-marnose. Le viti da cui nasce questo vino, hanno un’età media di 55 anni e sono gestite secondo i dettami naturali dell’agricoltura biologica, con produzioni molto basse di 40 quintali per ettaro. La vendemmia è manuale e la fermentazione spontanea avviene in piccoli tinelli di legno tronco conici da 10 hl con follature manuali frequenti e gentili, che consentono lunghe macerazioni e la cessione dei soli tannini completamente maturi. La fermentazione malo-lattica si è svolta in botti di rovere di Slavonia da 40 ettolitri dove l’affinamento è proseguito per 30 mesi.

“Intenso e profondo al naso, spiccano note di frutta rossa matura, spezie dolci e tabacco. Vino corposo con tannini delicati, bilanciati da un buon livello di acidità che lo rende fresco ed elegante, con un finale persistente caratterizzato da una piacevole sapidità.”

Giovanni Puccioni, Winemaker  
Luca Marrone, Chief Winemaker