



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G.
POGGIO AL VENTO
2012

L'Annata

Dopo un inverno rigido, che ha registrato anche fenomeni nevosi (eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente l'accumulo di acqua nelle falde) la primavera è stata relativamente calda. L'estate invece è stata molta calda e priva di precipitazioni, con le piogge di inizio settembre che hanno lievemente ristabilito l'equilibrio, favorendo la maturazione delle uve di Sangiovese. La 2012 è quindi un'annata caratterizzata dalla grande siccità estiva, che ha portato ad una forte riduzione delle rese, con acini piccoli ed enorme concentrazione delle uve.

Vinificazione e affinamento

Le diverse parcelle del vigneto di Poggio al Vento vengono fermentate separatamente. Durante la macerazione, durata tra i 20 ed i 25 giorni, in tini di acciaio da 50 e 60 ettolitri, vengono eseguiti rimontaggi giornalieri e lunghi delestage. La malolattica è stata svolta in cemento, e il primo travaso è stato effettuato direttamente in legno nella primavera del 2013. Dopo 36 mesi di affinamento in botti di rovere di Allier e Slavonia da 25 e 75 ettolitri, il Poggio al Vento 2012 ha trascorso altri due anni e mezzo in bottiglia prima di arrivare sul mercato.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese
Alcol: 14,5 %
Acidità totale: 5,8 g/l

Formati prodotti

750 ml
1,5 L
3 L



COL D'ORCIA S.R.L. Società Agricola
Via Giuncheti 53024 Montalcino – Italia
info@coldorcia.it+39 0577 80891