

ORO CLUB

VINI PREGIATI

SOLE DEL POGGIO BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Zona di produzione:

Comune di Montalcino (SI)

Vitigno:

Sangiovese 100%

Sistema di allevamento:

Cordone Speronato

Resa massima dell'uva:

60 q.li per ettaro

Affinamento in legno:

Dai 24 mesi ai 28 mesi in botte grande di rovere

Affinamento in bottiglia:

Dai 24 ai 28 mesi in bottiglia

Caratteristiche:

Il Brunello di Montalcino "Sole del Poggio" è un vino rosso di qualità internazionalmente riconosciuta.

Visivamente limpido, si presenta con un colore rosso rubino carico, tendente al granato; di profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si percepiscono note di confettura di frutta rossa, leggera vaniglia, delle note speziate e balsamiche.

Al gusto ha un corpo elegante ed armonico, equilibrato, asciutto con lunga persistenza aromatica. Sopporta lunghi invecchiamenti, migliorando nel tempo.

