



Società Agricola Poggio Salvi di Montalcino s.r.l.
Località Poggio Salvi
53024 Montalcino (Siena)
Partita IVA: 00822850525
Codice Fiscale: 05881280159
Telefono: (+39) 0577 847121
Fax: (+39) 0577 847131
vps@villapoggiosalvi.it
www.villapoggiosalvi.it

Brunello di Montalcino DOCG Annata 2018

- > Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- > Etichetta Bianca / Porpora / Oro

La particolare esposizione di Villa Poggio Salvi permette l'ottenimento di un Brunello di grande pregio e finezza, a partire da uve Sangiovese raccolte a mano con scrupolosa attenzione. Notevole importanza riveste il fatto che la cantina per la vinificazione si trovi adiacente alle vigne; questo permette che intercorra poco tempo tra la raccolta e la pigiatura evitando eventuali partenze di fermentazione indesiderate e problemi di rottura degli acini dovuti al trasporto. Le principali caratteristiche, ovvero la particolare intensità nei profumi, la prontezza e l'armoniosa rotondità nei tannini e la lunghezza nei retrogusti, sono la risultante della particolarissima situazione pedoclimatica dei vigneti da cui proviene.

Capacità (ml):	750
Andamento stagionale:	Inverno nella norma con temperature abbastanza rigide e alcune nevicate. La primavera, fino alla fine di giugno, si è presentata con diverse piogge e temperature fresche, ciò ci ha costretto ad una grande cura ed attenzione ai dettagli in vigna. La seconda parte dell'estate è stata invece molto regolare e calda per arrivare poi ad un periodo vendemmiale ideale, con tempo sereno e qualche giorno di tramontana prima della vendemmia che ha consentito una raccolta con un ottimo stato sanitario delle uve.
Zona:	Montalcino
Età dei vigneti:	Dai 15 ai 35 anni
Esposizione dei vigneti:	Sud-ovest
Terreno:	Galestro a larga tessitura
Altitudine:	350-500 metri
Uve:	Sangiovese grosso 100%
Forma di allevamento:	Cordone speronato
Densità d'impianto:	5.000 piante/ha
Vendemmia:	Fine settembre, a mano in cassette
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 30-60-100 hl
Affinamento in bottiglia:	Minimo 4 mesi
Produzione:	60.000 bottiglie
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Fine ed intenso, note di frutta rossa molto marcate che si fondono con sfumature floreali
Sapore:	Corpo molto pieno accompagnato da tannini di grande eleganza che ne favoriscono una lunga persistenza al palato ed il lungo invecchiamento
Longevità:	30 anni
Abbinamento gastronomico:	Carni alla griglia, cacciagione, formaggi stagionati e tartufo. Vino da meditazione.
Temperatura di servizio:	18°C

