

Poggio San Polo

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

VENDEMMIA 2001

Rebsorte: Sangiovese 100%

Anbaugebiet: Montalcino (Si)

Ausrichtung des Weinberges: Süd Süd-West 450 Meter über dem Meeresspiegel

Reberziehung: Cordone speronato (Spaliererziehung)

Durchschnittliches Rebalter: 11 Jahre

Erntezeit: Erste Dekade im Oktober

Weinbereitung: In Stahltanks, Vergärung temperaturkontrolliert bei konstant 28/30° C. über 18 – 20 Tage

Alterung: 24 Monate in 225/228/500 Liter französischen Barriques

Jahresproduktion: 21.000 Flaschen zu 0,75 L

Abfüllung: Juli 2004

ORGANOLEPTISCHER WEINBESCHRIEB:

Farbe: Intensives Rubinrot mit Granatroten Reflexen.

Nase: Ausgeglichen mit grosser Eleganz und Weite.

Im Mund: Trocken, warm, harmonisch und gut strukturiert; von grosser Eleganz und langem Abgang.

Serviertemperatur: 18° C.

Passt zu: Braten, rotem Fleisch und Wild.

Alkoholgehalt: 14,50%.



SAN POLO

viticultori in montalcino