WEINAGENTUR ARNOLD Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Brunello di Montalcino DOCG *2017*

Tenuta Il Poggione

Artikel Nr.	07049
Land	Italien
Herkunft	Toskana - Hügellagen, südwestlich von Montalcino in Sant´ Angelo in Colle.
Rebsorte	Sangiovese (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOCG
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	18ºC
Ausbau	Offene Maischegärung der selektierten Trauben, danach Reifung in großen Holzfässern (30 und 50 hl) für mindestens 36 Monate, abschließend eine viermonatige Flaschenlagerung.
Boden	Sandigen Böden und teilweise Muschelkalk.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Dichtes Rubinrot, in der Nase sehr dichte Fruchtnoten von dunklen Beeren bis zu leicht gedörrten Pflaumen, gepaart mit einer feinen Würze, Noten von Veilchen. Am Gaumen mit fülligem Körper und fester Tanninstruktur. Sehr elegant und gehaltvoll im Abgang.
Empfehlung	Zu dunklem Fleisch, Wildbret und reifem, kräftigem Käse.
Über den Winzer	Ende des 19. Jahrhunderts wurde Il Poggione von Lavinio Franceschi gegründet. Als einer der Ersten erkannte er das Potenzial dieses Landstriches und pflanzte die ersten Reben an. Heute führen Leopoldo Franceschi und sein Gutsdirektor Fabrizio Bindocci das Traditionsgut und schöpfen aus den knapp 100 Hektar Weinbergen das Beste, was es in dieser berühmten Region zu ernten gibt. Besucher gehen im wahrsten Sinne auf der Tradition des Hauses: für die Parkettböden und Holzausbauten wurden die Fassgauben der alten Brunellofässer genutzt.