



MEREGALLI FRANCE

POGGIO AL VENTO – BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG – DOMAINE COL D'ORCIA

IdeaVino



Une réserve de Brunello produite uniquement durant les millésimes exceptionnels.

Le Brunello Poggio al Vento est produit avec les raisins de la vigne homonyme, sur une colline où la nature est totalement préservée. Les vignes plantées en 1974, à l'exposition solaire idéale tout au long de la journée, produisent des raisins d'une immense qualité. Ce Brunello, invitant et enveloppant même dans sa jeunesse, possède toute la splendeur du fruit du grand cépage Sangiovese à parfaite maturité.

RÉGION : Toscane

CÉPAGE : 100 % Sangiovese (localement appelé Brunello)

VIGNOBLE : Situé sur la colline de Poggio al Vento, à 350m d'altitude.

VINIFICATION : Vendange manuelle avec sélection très soignée des grappes de raisins à maturité. Fermentation à température contrôlée de 28°C pendant 25 jours en cuves inox larges et basses, spécialement conçues afin d'obtenir un rapport optimal entre l'extraction de la couleur et celle des tannins. Affinage de 6 ans dont 4 ans en grand foudre de chêne français puis d'au moins 2 ans en bouteille.

ROBE : Rouge rubis intense.

NEZ : Vin d'une grande complexité, fin et élégant. Présente des arômes typiques de Sangiovese, avec des notes épicées issues aussi de l'élevage en fûts de chêne. Le bouquet explose avec pruneaux, mures, fleurs capiteuses, violettes, roses poivrées, sous-bois, réglisse et tabac.

BOUCHE : Vin puissant et harmonieux aux tanins mûrs et enveloppants, bien équilibré. Arrière-gout fruité. Finale longue et veloutée.

ACCORD : Accompagne risotto, pizza, pâtes, grillade, gibier, fromages.