

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Il Poggione Brunello di Montalcino 2016
Vinícola	Tenuta Il Poggione
Safra	2016
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Montalcino
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	o vinho estagiou em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2040
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	97 pts Vinous 96 pts Decanter World Wine Awards 96 pts Wine Spectator 95 pts Wine Advocate 94 pts James Suckling 93 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Liderando com maestria o grupo elitizado dos famosos **Brunellos** (entre os melhores vinhos italianos), este vinhaço carrega medalhas e críticas admiráveis.

Fundada no final do século XIX por **Lavinio Franceschi**, a **Tenuta Il Poggione** foi uma das primeiras a comercializar o **Brunello di Montalcino** no início dos anos 1900. Atualmente, esse projeto é conduzido por seus herdeiros, que mantém a tradição vitivinícola aliada as modernizações atuais.

Proprietários de uma extensa área de 530 hectares, dos quais 140 são ocupados por vinhedos, 50 por oliveiras e os demais pelo cultivo florestal, de sementes e criação de gado. Adeptos a sustentabilidade, o uso de fitofarmacêuticos é evitado ao máximo e, recentemente, foram instalados painéis fotovoltaicos na adega, visando reduzir possíveis impactos ambientais.

Localizada em **Santo Angelo in Colle (região de Montalcino)**, suas vinhas se beneficiam da proximidade do Monte Amiata e do Mar Tirreniano. Seus rótulos são harmônicos e apresentam excepcional potencial de guarda.

As bagas, **100% Sangiovese**, foram colhidas manualmente nas vinhas mais antigas da vinícola (entre 150 e 450 metros acima do nível do mar). As fermentações foram conduzidas com controle de temperatura

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras densas (amora, cereja, cassis), violeta, tabaco, especiarias picantes e nuances minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado, de aderência firme e espinha dorsal tânica, com acidez no ponto e saboroso fim de boca

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, queijos maduros, pancetta, coppa e bresaola



CULINÁRIA

em tanques de aço inoxidável e o vinho estagiou em barricas de carvalho francês, posteriormente passando por afinamento em garrafa. Sua safra de proveniência 2016, foi de ótima qualidade na Toscana, e os vinhos resultantes se caracterizam pelo equilíbrio e uma concentração de fruta excepcional, com alta expressão de aromas e taninos bem integrados ao conjunto.