

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Il Poggione Brunello di Montalcino 2017
<b>Vinícola</b>	Tenuta Il Poggione
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana
<b>SubRegião</b>	Montalcino
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	60 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Wine Enthusiast   95+ pts Luca Gardini   94+ pts Wine Advocate   93 pts Vinous Media   93 pts Wine Spectator   91 pts James Suckling   91 pts Decanter Magazine   17/20 pts Jancis Robinson   Ouro - Mundus Vini 2022

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Lançando seu Brunello no ano de 1900, a Il Poggione foi uma das primeiras vinícolas a apostar na excepcionalidade dos vinhos originados nas cercanias da vila de Montalcino.

Localizada em Santo Angelo in Colle, na região sul da DOCG, a tenuta contém 140 hectares de videiras próprias, as quais são cultivadas com primazia, já que a chave para seus vinhos intensos e longevos encontra-se nelas.

É uma porção que está entre o Monte Amiata, de origem vulcânica, e o Mar Tirreno. Uma das normas para a elaboração de Brunello di Montalcino diz respeito a altitude dos vinhedos, que não deve ser superior a 600 metros, de modo a não interferir no amadurecimento dos frutos. Na Tenuta Il Poggione, as vinhas são cultivadas diante de terreno acidentado, em altitudes de 150 a 450 metros, ideais para manter o solo bem drenado.

Nesta safra, o Brunello Riserva Vigna Paganelli não foi elaborado, portanto, as uvas que seriam destinadas à elaboração deste foram aqui empregadas.

A Sangiovese, componente única deste vinho, foi colhida manualmente e fermentou com leveduras

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi profundo e brilhante



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

frutas negras frescas (amora, mirtilo, cereja, ameixa), tabaco, couro, alcaçuz, além de especiarias doces, picantes e notas tostadas



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

no paladar mostra excelente intensidade de frutas frescas e alcaçuz, com um final de longo comprimento; o corpo é rechonchudo e seus taninos estão bem polidos; a acidez significativa o denota um excelente potencial de guarda

### 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, pancetta, coppa e bresaola



## CULINÁRIA

indígenas, em tanques de aço inox. O processo durou cerca de 20 dias, sendo que, para otimizar a extração, o "chapéu" foi afundado frequentemente. Ao final, o vinho passou por um longo período em barricas de carvalho francês e também nas garrafas.