

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Il Poggione Brunello di Montalcino 2019
Vinícola	Tenuta Il Poggione
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	15%
Maturação	longa maturação em barris de carvalho francês de 30 e 50 hectolitros
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	99 pts Luca Gardini 98 pts Tasting Panel 96 pts Vinous 95 pts The Wine Independent 95 pts Raffaele Vecchione 94 pts Veronelli 94 pts Doctor Wine 94 pts Wine Advocate 94 pts Decanter Magazine 94 pts Wine Spectator 92 pts James Suckling 17.5 pts Jancis Robinson 17.5 pts Vinum Wine Magazine Ouro - Mundus Vini

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tenuta Il Poggione, fundada no final do século XIX por Lavinio Franceschi, foi uma das pioneiras na comercialização do Brunello di Montalcino no início dos anos 1900. Hoje, o projeto é conduzido por seus herdeiros, que preservam a tradição vitivinícola enquanto incorporam práticas modernas e sustentáveis.

A propriedade abrange 530 hectares, sendo 140 destinados a vinhedos, 50 a oliveiras e o restante a florestas, sementes e criação de gado. O uso de fitofarmacêuticos é minimizado e, recentemente, foram instalados painéis fotovoltaicos na adega para reduzir o impacto ambiental.

Localizada em Sant'Angelo in Colle, na região de Montalcino, a vinícola se beneficia da influência conjunta do Monte Amiata e do Mar Tirreno, resultando em vinhos equilibrados e com notável potencial de guarda.

Este Brunello é elaborado exclusivamente com Sangiovese, proveniente das vinhas mais antigas da propriedade, situadas entre 150 e 450 metros de altitude. As uvas são colhidas manualmente, a

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

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

fermentação ocorre com controle de temperatura em tanques de aço inoxidável, e o estágio é feito em barris de carvalho francês de 30 e 50 hectolitros, seguido por longo afinamento em garrafa.