

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Il Poggione Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli 2015
Vinícola	Tenuta Il Poggione
Safra	2015
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Montalcino
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	15%
Maturação	longo período em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	de 60 a 180 minutos
Premiações	97 pts Wine Advocate 96 pts James Suckling 96 pts Vinous Media 95 pts Wine & Spirits 95 Wine Spectator 95 pts Raffaele Vecchione 95 pts Jeb Dunnuck 94 pts Decanter Magazine 93 Pts Wine Enthusiast 5 Grappoli - Bibenda 2022 Medalha de Ouro, Best in Show - MUNDUS VINI 2021

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Santo Angelo in Colle, ao sul de Montalcino, a Tenuta Il Poggione 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 localizada 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 em terreno inclinado, em altitudes de 150 a 450 metros, ideais para manter o solo bem drenado.

Plantada em 1964, Paganelli é a vinha mais antiga da empresa e os vinhos desta são produzidos apenas nas melhores safras. Antes de 2015, o último exemplar elaborado havia sido na safra de 2012. Nesta área, o cultivo ocorre no sentido leste e oeste, ideal para maximizar a exposição solar. Além disso, as videiras são caracterizadas pelo baixíssimo rendimento e, inclusive, servem como base para a criação dos outros clones pela empresa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas muito intensos de frutas negras, como ameixa, amora, mirtilo e cereja, ervas de quintal, tabaco, especiarias doces e picantes, além de notas tostadas e balsâmicas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho que aporta em intensas camadas, cada qual revelando novos sabores, finalizando de maneira muito longeva; o corpo é volumoso, os taninos são de grão fino e a acidez bem viva; demonstra ter ótimo potencial para 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



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

A Sangiovese foi colhida manualmente e a fermentação foi conduzida com leveduras indígenas, em tanques de aço inox. O processo durou cerca de 20 dias e 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.