



TENUTA **PIETRASERENA**



### "Poggio del Cavaliere" - Rosso di Montalcino

Ottenuto dalla vinificazione di Sangiovese grosso , può essere definito un Brunello Giovane, un anno di legno e poi sul mercato. Con la vendemmia 2015 ha ottenuto la certificazione BIO, a testimonianza della cura e passione con cui il produttore conduce le sue piante. E' un vino importante, complesso, espressivo del suo territorio esclusivo.



**CLASSIFICAZIONE:** Rosso di Montalcino

**UVAGGIO:** Sangiovese grosso

**NOTE DEGUSTATIVE:** Rosso rubino intenso. Molto fruttato, con intense sfumature di lampone vaniglia e i fiori di campo.

**ABBINAMENTI:** Carni e formaggi di prima stagionatura.

**ALC/VOL :** Alcol: 13,5 % vol.

<b>Nome:</b>	Brunello di Montalcino	<b>Classificazione:</b>	Rosso di Montalcino DOC
<b>Primo anno di produzione:</b>	2012	<b>Bottiglie prodotte:</b>	10.000
<b>Area di produzione:</b>	Montalcino (SI), Italia	<b>Uvaggio:</b>	Sangiovese Grosso
<b>Esposizione Vigneti:</b>	Sud	<b>Resa per ettaro:</b>	70
<b>Altimetria:</b>	450 Metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità dell'impianto:</b>	4000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	30 anni
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Metà Ottobre	<b>Materiale vasche fermentazione:</b>	Acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento:</b>	12 Mesi Barriques e Tonneau	<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione con lieviti indigeni
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	Marzo	<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	Ottima capacità di invecchiamento
<b>Temperatura di servizio:</b>	18-20°	<b>Formato Confezione:</b>	750ml