



POGGIO GRANDE

Sesterzo 2013

Orcia Sangiovese DOC

Uvaggio 100% sangiovese Grosso.

Caratteristiche vigneto il vigneto "il Poggio" è situato a 480m di altitudine con esposizione sud-ovest, nella vocata sottozona della Ripa, la collina separata solo dal fiume Orcia dall' areale sud del Brunello di Montalcino, a meno di un chilometro di distanza in linea d'aria.

sesto d'impianto : cordone speronato

terreno: di matrice argillo-calcareo con buona presenza di scheletro che conferisce grande mineralità.

Caratteristiche climatiche: Ottimo accumulo termico dovuto alla pendenza, ma anche notevole escursione tra giorno-notte dovuta alla ventilazione e all'altitudine; clima particolarmente asciutto per un sangiovese essenziale e profumato.

Tipologia di vendemmia: la raccolta delle uve e' manuale ed avviene solitamente nella prima decade di Ottobre.

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio a temperatura controllata compresa tra 20 e 30 °C, macerazione medio lunga e fermentazione spontanea, ad opera di lieviti indigeni. Affinamento di 24 mesi in tonneaux nuovi e barriques di secondo passaggio. Almeno 6 mesi in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Caratteristiche del vino: Poggio Grande e' un'azienda a conduzione familiare, tra le migliori produttrici di Orcia Doc. Il Sesterzo è il nostro vino icona. Proviene da una singola vigna locata nella migliore zona dell'Orcia Doc, la zona della Ripa, a un chilometro in linea d'aria dall'areale sud di Montalcino. E' un Sangiovese integro, dalla personalità distinguibile da grande Sangiovese toscano. Caratteristico naso di ciliegia matura, note di prugna secca accompagnate da note terziarie di tabacco, scatola di sigari, note di cioccolato bianco. La bocca e' piena, vibrante per acidita' e succosa, con un'ottima gestione dei tannini dolci e fitti, mai invasivi. Il finale e' degno di nota, lungo piacevole appagante che richiama la beva. Anche se fruibile sin da giovane, il Sesterzo e' un vino da invecchiamento. La sua progressione in bottiglia gli regala profondità ed eleganti sfumature terziarie..

Grado alcolico: 13,5 % vol

Abbinamenti con il cibo: pasta al ragu' di carne, brasati di carne, selvaggina, formaggi semi stagionati.