

POGGIO AL CARRO

BRUNELLO DI MONTALCINO

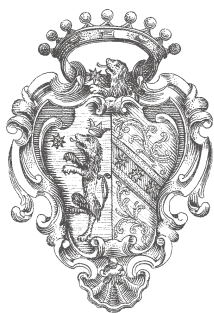
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA 2013 VINTAGE



TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO

CELESTINO PECCI



CELESTINO PECCI

POGGIO AL CARRO

BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA 2013 VINTAGE

Uve: Sangiovese in purezza

Terreno vitato:

Esposizione: Nord/Nord-Est Altitudine: 350 m s.l.m.
Tipologia: Terreno di medio impasto leggermente argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Resa media: 50 q per ettaro.

Vendemmia: Manuale in cassette.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica 28/30°C, 20 giorni di macerazione sulle bucce.

Maturazione: Affinamento in legno per 40 mesi in botti di legno da 35 hl.

Affinamento in bottiglia: Almeno 12 mesi.

Note degustative:

Rosso rubino piacevolmente tendente al granato; al naso è speziato, intenso e persistente, ottimamente integrato con il legno grande utilizzato per l'affinamento.

Vino molto armonico nel suo insieme, appare caldo, sapido e molto strutturato al palato.

Abbinamenti:

Tutto ciò che ricorda la cucina senese: dai picci col sugo, agli arrostiti di selvaggina, passando per le grandi bistecche, fino ad arrivare ai formaggi ben stagionati.

Gradazione alcolica: 15% Vol.

Formati: Bottiglia da 750 ml

Packaging:

Astuccio singolo, cassetta di legno e cartone da 6 bottiglie.



Fin da bambina ho sentito chiamare “Poggio al Carro” questo grande campo collinare... e io lassù, dove adesso iniziano i filari, guardavo fantasticando la costellazione dell’Orsa Maggiore, il Grande Carro... perché il cielo, proprio lassù, sembra più grande.

TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO