Brunello di Montalcino "Pomona" DOCG, Villa Poggio Salvi



Après plus d'une décennie d'analyses méticuleuses de leur propriété à divers niveaux ; géologique, topographique, microclimatique… tout en vérifiant les résultats par des vinifications parcellaires, cela a permis de comprendre la propriété. Cependant, une parcelle, de loin supérieure aux autres, mérita le range de Cru car elle présente les plus belles caractéristiques d'un Brunello di Montalcino. La Ponoma qui figure sur l'étiquette est l'emblème de la propriété.

Origine: Les vignes sont situées à 300 mètres d'altitude sur les collines de Montalcino, exposées sud-ouest. Les sols argilo-calcaires riches en galets favorisent un drainage optimal. Le climat méditerranéen, avec des étés chauds et des nuits fraîches, permet une maturation lente et complète du Sangiovese Grosso.

Encépagement: 100% Sangiovese grosso

Vinification: Fermentation traditionnelle en cuves inox à température contrôlée (28–30 °C) pendant 15 à 20 jours. Élevage de 30 mois en grands fûts de chêne de Slavonie, suivi de 6 mois en bouteille avant commercialisation.

Dégustation: Nez : harmonieux, intense, aux notes de fruits rouges et d'épices. Bouche : complexe et captivante avec des tannins élégants qui garantissent un très long vieillissement.

Potentiel de garde: Peut viellir très longtemps, jusque 35 ans.

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Sublime avec un osso buco, des tagliatelles aux truffes, un risotto aux cèpes ou un plateau de fromages affinés. Il accompagne aussi parfaitement un filet de bœuf grillé.