



La Poderina

Tenute del Cerro, Brunello di Montalcino 2014



Tenuta la Poderina se situe dans la région de Montalcino. La propriété est réputée pour produire des raisins élégants et équilibrés. La philosophie des vigneron est un mélange de tradition et de modernité afin de faire des vins d'une très grande qualité.

Producteur: Tenute del Cerro
Pays: Italie
Région: Toscane
Appellation: Brunello di Montalcino DOCG
Millésime(s): 2014
Cépage(s): 100% Sangiovese
Taux d'alcool: 14,5%
Format: 750 ml
Code S.A.Q.: 13959675
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 59,25\$
Prix (licencié): 51,50\$

Type de sol

Sols riches en minéraux.

Viticulture

La philosophie est basée sur les soins attentifs de la terre et de la vigne en fonction des terroirs.

Élevage

12 mois en fûts de chêne, court séjour en cuves d'acier inoxydable et 18 mois en bouteille.

Vinification

Fermentation et macération prolongées dans le respect de la tradition des grands vins de Brunello.

Commentaires de dégustation

Il a une couleur rubis intense avec des teintes bourgognes et le nez concentré, enveloppant, éthéré avec des notes de cerises noires, de baies sauvages et de vanille. La saveur est forte, assez tannique dans sa jeunesse, douce et persistante.

Accords vins et mets

Il peut être servi avec des viandes rôties rouges et blanches, volailles, gibiers et fromages vieillis.

Pour un meilleur service

mettre en carafe 2 heures avant de servir. Servir entre 15 et 17°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se bonifier pendant 20 ans.