



POGGIO AL CARRO

---

BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA 2012 VINTAGE



TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO

---

CELESTINO PECCI



CELESTINO PECCI

POGGIO AL CARRO

BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA 2012 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