Brunello di Montalcino "Pomona" DOCG, Villa Poggio Salvi



Na meer dan een decennium van nauwgezette analyse van hun eigendom op verschillende niveaus; geologisch, topografisch, microklimatologisch... terwijl de resultaten werden geverifieerd door middel van vinificatie per perceel, was het mogelijk om het eigendom te begrijpen. Eén perceel, veruit superieur aan de anderen, verdiende echter de Cru-status omdat het de beste kenmerken heeft van een Brunello di Montalcino. De Ponoma op het etiket is het embleem van het landgoed.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op 300 meter hoogte op de heuvels van Montalcino, met zuidwestelijke blootstelling. De kalk- en kleirijke bodems met kiezels zorgen voor een optimale drainage. Het mediterrane klimaat met warme dagen en koele nachten bevordert een langzame en volledige rijping van de Sangiovese Grosso.

Druiven: 100% Sangiovese grosso

Vinificatie: Traditionele gisting in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur (28–30 °C) gedurende 15 tot 20 dagen. Rijping van 30 maanden in grote Slavonische eiken vaten, gevolgd door 6 maanden flesrijping.

Degustatie: Neus: harmonieus, intens, met toetsen van rood fruit en kruiden. Smaak: complex en fascinerend met elegante tannines die een zeer lange rijping garanderen.

Bewaarpotentieel: Mag lang verouderen, tot 35 jaar.

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij ossobuco, tagliatelle met truffel, risotto met eekhoorntjesbrood of een plank met gerijpte kazen. Ook uitstekend bij gegrilde ossenhaas.