

# INFO

Vinens Navn: Brunello di Montalcino

Producent: Il Poggiolo

Område/Land: Montalcino, Toscana, Italien.

Drue(r): Sangiovese (100%)

Vinfremstilling: Vinen gærer på ståltanke ved kontrollerede temperaturer i 21-25 dage, lagring på fade af fransk eg i 24 mdr. og efterflg. 8 mdr. på flaske inden frigivelse.

Jordbundsforhold: Ler og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 14,5%

Producentens web: [ilpoggiolomontalcino.it](http://ilpoggiolomontalcino.it)

## Yderligere information:

Om Il Poggiolo:

Vingården ligger smukt og klassisk, langt ude på landet, syd for Montalcino lige i hjertet af den ældste del af Brunello-apellationen.

Vingården blev plantet til i 1971 af Rodolfos far, Roberto. På det tidspunkt var det i området kun 25 producenter.

Da Rodolfo overtog vingården i 1989 var der mere end 200 Brunello-producenter.

I dag styres vinhuset af Rodolfo Cosino og hans kone Cecilia, som stammer fra en vinproducerende familie i Argentina.

Montalcino er et vinområde der kræver meget hårdt arbejde, da jorden er meget kalkholdig og stenet. Den primære drue i området er Sangiovese Grosso.

