VININOVA

Poggio al Granchio



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	17.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Brunello di Montalcino DOCG
SZCZEP	Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Wine Spectator 97 pkt., Robert Parker 96 pkt., James Suckling 93 pkt.

Aromat:

Intensywny i złożony bukiet z aromatami wiśni, czerwonej porzeczki, jeżyny i innych ciemnych owoców. Pojawiają się również fiołki, dzikie zioła, mirt i liście brzoskwini, a z czasem charakterystyczne dla tego terroir nuty mineralne, żelaziste i lekko mięsne. Całość jest głęboka, precyzyjna i zdecydowanie bardziej skoncentrowana niż klasyczne Brunello Val di Suga.

Smak:

Gęste, soczyste i pełne energii, z dojrzałym czerwonym i ciemnym owocem otoczonym wyraźnymi, lecz dopracowanymi taninami. Żywa kwasowość zapewnia równowagę i świeżość, a mineralna, niemal żelazista nuta nadaje winu wyjątkowego charakteru. Finisz jest bardzo długi, pikantny, słony i mineralny, pokazując zarówno siłę, jak i elegancję cru.

Potrawy:

Bistecca alla fiorentina, comber jagnięcy

Więcej informacji:

Poggio al Granchio to pojedyncza winnica na południowo-wschodnim zboczu Montalcino, w pobliżu Monte Amiata. Cieplejszy, kontynentalny mikroklimat łączy się tu z dużymi różnicami temperatur między dniem i nocą, a charakterystyczne gleby galestro nadają winu mineralność i strukturę. Cru powstało w 2009 roku po zakupie 20-hektarowej posiadłości i dopełniło koncepcję Val di Suga obejmującą trzy różne zbocza Montalcino. Wino dojrzewa 24 miesiące w 60-hl beczkach z francuskiego dębu, około 6 miesięcy w betonie oraz 9–12 miesięcy w butelce.

Val di Suga

VAL DI SUGA

Val di Suga to renomowana posiadłość z Montalcino, której historia rozpoczęła się w 1969 roku, a pierwsze Brunello powstało w 1973. Jej wyjątkowość opiera się na trzech winnicach położonych na różnych zboczach Montalcino: Vigna del Lago, Vigna Spuntali i Poggio al Granchio. Odmienne ekspozycje, mikroklimaty i gleby pozwalają pokazać trzy różne oblicza Sangiovese – od finezji i elegancji po koncentrację i moc. Val di Suga dysponuje 52 ha winnic, a już w latach 80. należała do pionierów produkcji Brunello z pojedynczych parceli. Od 1994 roku posiadłość należy do rodziny Angelini, która rozbudowała winnice i zmodernizowała piwnice. Dziś Val di Suga jest częścią Angelini Wines & Estates – grupy skupiającej cenione włoskie posiadłości i stawiającej na autentyczne oddanie charakteru lokalnych terroir.