

TOSCANA ROSSO IGT POGGIO D'ARNA



VITICOLTURA

Uve: 20% Sangiovese Grosso, 40% Cabernet franc, 40% Merlot.

Forma di allevamento: Cordone speronato

Esposizione geografica: a mezzogiorno

Altitudine minima e massima dei vigneti: dai 280 ai 300 s.l.m.

Densità di viti per ettaro: 5.000 piante

Resa per ettaro in uva: 75 quintali per ettaro

CURE CULTURALI

potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, diradamento grappoli manuale, raccolta uva manuale.

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice dei grappoli, durata di macerazione 15-18 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature.

MATURAZIONE

6 mesi in barriques e 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 hl. affinamento in bottiglia minimo 2 mesi.

PRODOTTO Alcool: 14,50% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rubino molto intenso.

Profumo: intenso con sentori di polpa rossa e con gradevoli note di spezie.

Gusto: Armonico, morbido, avvolgente e strutturato, bilanciato da giusta freschezza e da un tannino vellutato.

ABBINAMENTI

Rosso da tutto pasto, ottimo con carni rosse e bianche, affettati, zuppe toscane, verdure grigliate.

Temperatura di servizio: 18° C.

