



Poggiassai Toscana IGT

UVE DI PROVENIENZA:

75% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon.

RESA PER ETTARO: 50 quintali.

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:

Castelnuovo Berardenga (Siena).

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Vigneto collinare (250 metri) nella zona del Chianti, esposizione Sud-Ovest.

VINIFICAZIONE:

Tradizionale in tini di acciaio inox per 10 giorni a temperatura controllata (28-30°C). A fine fermentazione, ulteriore macerazione delle bucce per 20 giorni circa.

AFFINAMENTO:

24 mesi in legno piccolo, successivi 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di grande personalità. Di colore rosso rubino intenso, si apre all'olfatto con sensazioni di frutta rossa, fungo, tabacco, pepe e cioccolato. In bocca è morbido, con corpo avvolgente ed equilibrato, tannino ricco ma dosato bene, alcol e freschezza mai esuberanti.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Carni rosse alla griglia, arrosti e formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C.

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia l. 0,75 - Magnum l. 1,5 - 3 LITRI