

FRANCESCHI



IL POGGIONE



Lo Sbrancato

Lo Sbrancato è un vino rosato prodotto da uve 100% Sangiovese nato dall'idea che, non avendo un vino bianco tra i nostri prodotti, volevamo introdurre un vino che si differenziasse dalla nostra produzione tradizionale.

Questa è anche la ragione dietro al suo nome. Infatti Lo Sbrancato è il nome di un dipinto che si trova nella nostra sala degustazione e raffigura un cavallo che si discosta dal branco. E proprio come il cavallo del quadro, questo vino si discosta dalla nostra produzione di vini rossi invecchiati.

Uve: 100% Sangiovese raccolte nei vigneti aziendali

Vendemmia: Manuale

Fermentazione: 24 ore a contatto con le bucce; successivamente continua la fermentazione a 12 °C. per 25 giorni

Profilo organolettico: Colore rosato; al naso aromi floreali, di frutta rossa e spezie. Al palato corpo e freschezza lo rendono un ottimo rosato con la struttura di un giovane Sangiovese.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con pesce, verdure e formaggi freschi.