

FRANCESCHI



IL POGGIONE



Il Poggione Brut Rosé

Il Poggione Brut Rosé è un vino prodotto da uve 100% Sangiovese provenienti dai vigneti aziendali.

E' prodotto con il metodo Charmat, che gli assicura freschezza e piacevolezza, ma senza perdere gli aromi di frutta rossa, tipici dell'uva Sangiovese.

Uve: 100% Sangiovese provenienti dai vigneti aziendali

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: 24 ore di macerazione a contatto con le bucce, successivamente il mosto fermenta a 12 °C. La fermentazione in autoclave con presa di spuma e la maturazione hanno una durata totale di circa 7 mesi, al termine dei quali viene aggiunto il liqueur d'expédition ed il vino viene imbottigliato

Profilo organolettico: Colore rosato, con perlage fine e persistente. Al naso si avverte una sensazione di crosta di pane, seguita da sentori di lampone e fragola. Fresco al palato, equilibrato ed elegante. Piuttosto persistente, sul finale riporta le sensazioni di frutta rossa, tipiche del Sangiovese.

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