

FRANCESCHI



IL POGGIONE



## Rosso Toscano IGT

**Vino più giovane e fruttato**, è prodotto con uve Sangiovese e Merlot, raccolte manualmente nei vigneti dell'azienda. Dopo la fermentazione, il vino affina in botti grandi e barriques di rovere francese. La vinificazione e soprattutto la combinazione di Sangiovese e Merlot, rendono questo vino morbido, profumato e ideale per il consumo giornaliero.

**Uve:** 70% Sangiovese 30% Merlot

**Vendemmia:** Manuale

**Fermentazione:** 10-15 giorni a cappello sommerso, a temperatura controllata di 25-28 °C.

**Maturazione:** In botti grandi e barriques di rovere francese.

**Profilo organolettico:** Colore rosso rubino di buona intensità; all'olfatto si presenta intenso, con note di frutta rossa, spezie dolci e vaniglia. Al gusto è morbido, con una buona freschezza.

**Abbinamenti:** Vino da tutto pasto, ideale con carni bianche, primi piatti e formaggi di media stagionatura