

FRANCESCHI



IL POGGIONE



San Leopoldo

Espressione più moderna dei vini di Montalcino, il San Leopoldo nasce dalla sapiente unione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Cabernet viene raccolto nella vigna "Il Ferralino", la prima di Cabernet impiantata a Montalcino nel 1974, anch'essa di proprietà dell'Azienda. Dopo la fermentazione, il Sangiovese invecchia per 12 mesi in botti di rovere francese, mentre il Cabernet affina per 12 mesi in barriques, anch'esse di rovere francese. Dopo la maturazione in legno, viene effettuato l'assemblaggio dei due vini che successivamente trascorrono un periodo di affinamento in bottiglia per almeno 8 mesi.

È un Supertuscan molto toscano, dove si riesce a combinare la tipicità del Sangiovese con la complessità e la morbidezza del Cabernet Sauvignon e del Cabernet Franc.

Uve: 50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Vendemmia: Manuale

Fermentazione: Separatamente, 12-15 giorni "a cappello sommerso" ed a temperatura controllata 25-28°C

Maturazione: 12 mesi in botti di rovere francese per il Sangiovese e 12 mesi in barriques di rovere francese per il Cabernet. Dopo l'assemblaggio, otto mesi di affinamento in bottiglia.

Profilo organolettico: Colore rosso rubino molto intenso, al naso presenta note di frutti a bacca rossa, a bacca scura, spezie e cacao. Al palato è austero, di ottima struttura, pieno, morbido ed avvolgente, con tannini vellutati. Lungo il finale, con ritorni speziati e la chiarissima nota di pepe nero

Abbinamenti: Carni rosse grigliate, cinghiale in scottiglia, formaggi stagionati