IL POGGIONE

Rosso di Toscana I.G.T.
2024



Vino più giovane e fruttato, è prodotto con uve Sangiovese, Merlot e Cabernet.
La vinificazione, e soprattutto la combinazione di questi tre vitigni, rendono questo vino morbido, profumato e ideale per il consumo giornaliero.

Denominazione	Rosso di Toscana
Uvaggio	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon.
Annata	2024
Alcol	13,5%
Vigneto	Vigneti ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 450 metri s.l.m.
Tipo di impianto	Doppio capovolto e cordone speronato.
Raccolta	A mano
Vinificazione	15 giorni "a cappello sommerso" in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni a temperatura controllata 25/28 °C. Fermentazione malolattica in acciaio.
Affinamento	In rovere francese, seguito da un periodo di affinamento in bottiglia.

IL POGGIONE

Analisi organolettica	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.