

Gigi Brozzoni

500

Vini

Centro
Italia

Selezione d'eccellenza

ABRUZZO, EMILIA ROMAGNA
LAZIO, MARCHE, TOSCANA, UMBRIA

A Selection
of First-Class Wines
from Central Italy

2010

SEMINARIO PERMANENTE
LUGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

Città del Vino
Associazione Nazionale

CIVIN

SEGGIANO

POGGIO MANDORLO

Poggio Mandorlo Maremma Toscana

IL VINO: Poggio Mandorlo è un blend di vitigni bordolesi che porta nel calice tutto il calore della terra di Maremma: veste violacea scura e profonda, note carnose di piccoli frutti rossi carezzati da spezie morbide e balsamici sbuffi, potenza, densità e concentrazione che si esprimono al palato in una struttura sontuosa avvolta da mineralità e tannicità di raffinata tessitura.

DENOMINAZIONE: Igt **VITIGNI:** merlot e cabernet franc **ANNATE CONSIGLIATE:** 2004, 2006 e 2007 **ZONA DI PRODUZIONE:** L'area di Seggiano si caratterizza per terreni costituiti da arenaria frammentata con presenza di composti lavici, eredità di epoche antiche durante le quali il Monte Amiata era ancora un vulcano attivo.

Tali caratteristiche donano ai vini una piacevole mineralità e sapidità.

L'AZIENDA: Poggio Mandorlo è nato nel 2001 nella zona della Doc Montecucco. La tenuta di circa 35 ettari comprende boschi, pascoli, uliveti e naturalmente vigneti, impiantati su 15 ettari tra il 2001 ed il 2004 con cloni selezionati di merlot, cabernet franc e sangiovese.

TECNICA DI PRODUZIONE: La vinificazione si svolge in tini d'acciaio a temperatura controllata per 15 giorni. Il vino passa, quindi, in barriques di rovere francese dove si affina per 18 mesi.



THE WINE: Poggio Mandorlo is a blend of Bordeaux grape varieties that brings the warmth of the Maremma territory to the wine glass: a deep, dark purple garb, fleshy notes of small red fruits caressed by delicate spices and balsamic whiffs, density and concentration that are expressed on the palate in a sumptuous structure enveloped by minerality and tannicity that has a refined texture. **APPELLATION:** IGT

GRAPE VARIETIES: Merlot, Cabernet Franc

RECOMMENDED VINTAGES: 2004, 2006, 2007

PRODUCTION ZONE: The area of Seggiano is characterised by terrains consisting of broken-up sandstone with the presence of lava compounds, the inheritance of ancient epochs during which Monte Amiata was still an active volcano. These characteristics impart pleasing mineral and sapid qualities to the wines. **THE ESTATE:**

Poggio Mandorlo originated in the Montecucco DOC zone in 2001. The estate, of about 35 hectares, includes woods, pastures, olive groves and, naturally vineyards. These were planted on 15 hectares between 2001 and 2004, with selected clones of Merlot, Cabernet Franc, and Sangiovese.

PRODUCTION TECHNIQUES: The wine making takes place in steel vats at a controlled temperature for 15 days. The wine then passes into French oak barriques, where it refines for 18 months.

CALITÀ ANSIDONINA - 58038 SEGGIANO (GROSSETO) - TEL 0577/807170
R 0577/809907 - info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it