



CARTELLA STAMPA



## LE OMBRE IGT TOSCANA ROSSO

**Le Ombre** è un vino di alta qualità prodotto solo in annate particolari e con un quantitativo limitato. L'uvaggio è leggermente differente da Poggio Mandorlo, dando a Le Ombre una personalità differente e forse più immediata. Le Ombre è considerato dalla stampa nazionale ed internazionale un Super Tuscan di qualità superiore.

**Annata:** 2010

**Uvaggio:** Merlot - Cabernet Franc - Sangiovese

**Età della vigna:** impiantata tra il 2001 ed il 2002

**Qualità del terreno:** marne di arenaria e di calcare

**Giacitura e altimetria:** nord/ovest - 400 metri slm

**Sistema d'allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 6.000 piante per ettaro

**Vendemmia:** manuale con cernita delle uve.

**Resa:** 5000 kg/ha

**Vinificazione:** fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata tra 22 e 24° C. con follature multiple giornaliere. Periodo di macerazione da 18 a 21 giorni con analisi chimiche e sensoriali durante tutto il periodo.

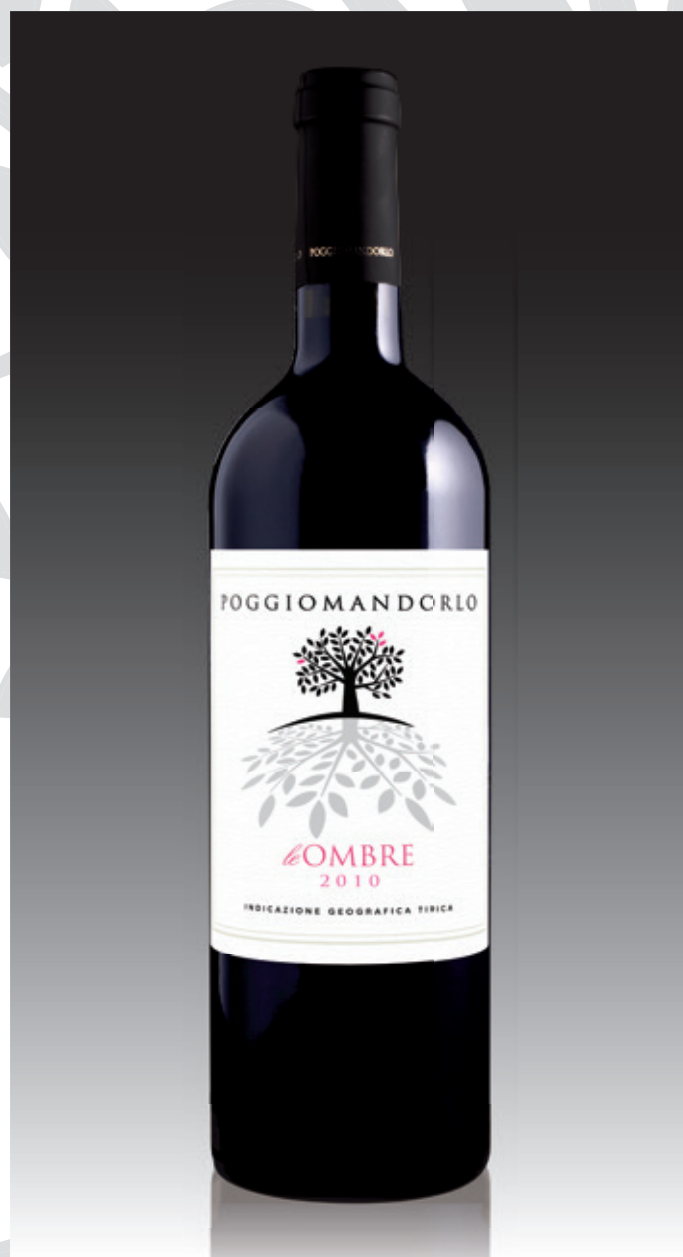
**Affinamento:** 18 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio.

**Caratteristiche:** un vino di profilo elegante e raffinato. Bouquet molto fine e complesso in cui predominano note di frutta scura, more in primis, la cui profondità è completata da note minerali di pietra bagnata, erbacee di liquirizia, dalle lievi dolcezze del tabacco e dalla animalità del cuoio. Finale intenso, lungo e balsamico.

**Alcol:** 14,5% Vol.

**Abbinamenti consigliati:** pasta con sughi di carne, carne rossa arrostita, carpacci di carne, piatti a base di tartufo e funghi, formaggi.

**Servizio:** bicchieri a calice ampi. Temperatura consigliata di degustazione 18° C. Consigliata la decantazione.



Poggio Mandorlo srl Località Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)  
Tel. (+39) 0564 1835170

info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it  
Comunicazione e Marketing Mob. +39 329 88 25 633