



## PRESS FOLDER



### IL POGGIOMANDORLO IGT TOSCANE ROUGE

Le vin rouge de la société **Poggiomandorlo** est un excellent exemple de l'expression d'un territoire à l'aide de vignes internationales. Les raisins de Cabernet franc et Merlot, fortement caractérisés par notre terroir, donnent un vin "haut de gamme" particulièrement adapté au long vieillissement dans de caves en bois. Poggiomandorlo est un vin qui incarne la grande jouissance d'un mélange international et la puissance et le charme d'un territoire unique.

**Année:** 2010

**Cépage:** Merlot - Cabernet Franc

**Âge du vignoble:** implanté entre 2001 et 2002

**Qualité du sol:** Marne de grès et de calcaire

**Disposition et élévation:** Nord/Ouest - 400 mètres d'altitude

**Système d'élevage:** cordon stimulé

**Densité des plantes:** 6.000 plantes par hectare

**Vendanges:** manuelle avec Tri des raisins

**Rendement:** 5.000 kg/ha

**Vinification:** fermentation dans des cuves en acier à température contrôlée entre 22 et 24 ° c. avec plusieurs poinçons quotidiens. Période de macération de 18 à 21 jours avec analyses chimiques et sensorielles pendant toute la période.

**Vieillessement:** 18 mois en barriques de chêne français de premier passage

**Caractéristiques:** rouge pourpre intense avec des nuances violettes. Notes olfactives fruitées de myrtille, mûre et cassis accompagnées de nuances de vanille et de chocolat du bois. Dans la bouche, la sensation est de grand volume et structure avec une texture tannique intense et un arrière-goût très long enrichi de notes balsamiques. La grande veine acide donne à Poggiomandorlo une fraîcheur remarquable et un grand potentiel d'évolution au fil du temps.

**Alcool:** 14,5% vol.

**Combinaisons recommandées:** premiers cours avec sauces de gibier, viandes braisées/rôties épicées, ragoûts de gibiers, fromages assaisonnés et pour ceux qui veulent oser... du chocolat noir.

**Service:** grands ballons de verres. Température de dégustation recommandée 18 ° C. la décantation est recommandée.



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

[info@poggiomandorlo.it](mailto:info@poggiomandorlo.it) - [www.poggiomandorlo.it](http://www.poggiomandorlo.it)  
Comunicazione e Marketing Mob. +39 329 88 25 633