



CARTELLA STAMPA



IL POGGIOMANDORLO IGT TOSCANA ROSSO

Vino di punta dell'Azienda, **Poggiomandorlo** è un ottimo esempio di espressione di un territorio utilizzando vitigni internazionali. Le uve di Cabernet Franc e Merlot, fortemente caratterizzate dal nostro terroir, danno un vino particolarmente adatto al lungo affinamento in legno. Poggiomandorlo è un vino che racchiude in sé la grande godibilità di un blend internazionale e la potenza ed il fascino di un territorio unico.

Annata: 2010

Uvaggio: Merlot - Cabernet Franc

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: rosso porpora intenso con sfumature violacee. Note olfattive fruttate di mirtillo, mora e cassis accompagnate da sfumature di vaniglia e cioccolato derivanti dal legno. In bocca la sensazione è di grande volume e struttura con trama tannica intensa e retrogusto lunghissimo arricchito di note balsamiche. La grande vena acida conferisce a Poggiomandorlo una notevole freschezza ed un grande potenziale di evoluzione nel tempo.

Alcol: 14,5% Vol.

Abbinamenti consigliati: Primi piatti con sughi di selvaggina, carni arrosto speziate, stracotti, civet, formaggi stagionati e per chi vuole osare... cioccolato fondente.

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