



ROSA DI POGGIO

IGT TOSCANA ROSATO

Il **Rosa di Poggio** è un vino che nasce come espressione pura della complessità che caratterizza le nostre uve. Prodotto con la tecnica del salasso, fermenta a bassa temperatura ed affina a lungo sulle fecce fini per esaltare al massimo il bouquet ed aggiungere note evolutive di lievito.

Uvaggio: Merlot - Sangiovese

Vinificazione: spillatura del mosto fresco a poche ore dall'ammontamento. Lunga fermentazione a temperatura molto bassa. Affinamento di tre mesi sur lies con frequenti batonnage. Decantazione naturale prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche: rosa tenue tendente al buccia di cipolla. Note olfattive di rosa e zagara con accenni di frutti rossi e fasi derivanti dal lievito. Acidità bilanciata e non invadente accompagnata da struttura e cremosità.

Alcol: 13,5% Vol.

Abbinamenti consigliati: la struttura e l'acidità ben bilanciata fanno del Rosa di Poggio un vino molto versatile, adatto ad antipasti e primi piatti sia di pesce che di carne. Molto gradevole con i formaggi, trova la sua massima espressione in abbinamento ai crostacei.

Servizio: bicchieri a calice medi. Temperatura consigliata di degustazione 12-14 °C.

