



## IL VIGNETO DI POGGIO IGT TOSCANE ROUGE

**Il Vigneto di Poggio** est le dernier né de la gamme de Poggio Mandorlo et prouve en plénitude la grande polyvalence d'un territoire capable d'exprimer une grande rigueur variétale même avec des vignes internationales.

**Année:** 2016

**Cépage:** 100% Merlot

**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 une température contrôlée entre 14° et 16° c. avec de multiples poinçons quotidiens délicats. Période de macération de 8 à 12 jours avec analyses chimiques et sensorielles pendant toute la période.

**Vieillessement:** 12 mois en acier

**Caractéristiques:** rouge rubis intense avec des nuances pourpres. Notes olfactives variétales de fleurs fraîches et flétries et de fruits sucrés. Délicate source aigre et intégrée dans une gorgée qui exprime pleinement la douceur et la boisson du Merlot.

**Alcool:** 15% vol.

**Combinaisons recommandées:** pâtes avec sauces à la viande, viandes rouges et blanches, charcuteries et fromages à maturation moyenne.

**Service:** verres de coupe moyenne. Température de dégustation recommandée 14-16° C

