



IL VIGNETO DI POGGIO IGT TOSCANA ROSSO

Il Vigneto di Poggio è l'ultimo nato della gamma di Poggio Mandorlo e dimostra in pieno la grande versatilità di un territorio in grado di esprimere grande rigore varietale anche con vitigni internazionali.

Uvaggio: Merlot 100%

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 s.l.m.

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 14° e 16° C. con delicate follature multiple giornaliere. Periodo di macerazione da 8 a 12 giorni con analisi chimiche e sensoriali durante tutto il periodo.

Affinamento: 12 mesi in acciaio

Caratteristiche: rosso rubino intenso tendente al porpora con sfumature violacee. Note olfattive varietali di fiori freschi ed appassiti e frutto dolce. Vena acida delicata ed integrata in un sorso che esprime appieno la morbidezza e la bevibilità del Merlot.

Alcol: 14% Vol.

Abbinamenti consigliati: pasta con sughi di carne, carni bianche e rosse, salumi e formaggi a media stagionatura.

Servizio: bicchieri a calice medi. Temperatura consigliata di degustazione 14-16° C.

