



*poggiotondo rosso*

## POGGIOTONDO ROSSO

DENOMINAZIONE	Toscana IGT
VARIETÀ	40% Sangiovese, 30% Merlot, 30% Syrah

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROPRIETÀ	Poggiotondo srl
ALTIMETRIA	100 metri
SUPERFICIE	50 ettari
TIPO DI TERRENO	Di origine marina, calcareo con forte presenza di conchiglie bianche, dà ai vini eleganza e complessità.
ESPOSIZIONE	Sud Ovest
CLIMA	La grande forza dell'influenza del Mediterraneo rende la parte ovest del Chianti più mite e dà come risultato un invidiabile equilibrio complessivo delle piante.
DENSITÀ IMPIANTI	6250 ceppi/ettaro
SISTEMA ALLEVAMENTO	VSP (vertical shoot positioning o "spalliera") con potatura a Guyot.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

RESA PER ETTARO	100 qli/ha - 1,6 kg per pianta
EPOCA VENDEMMIA	Settembre Ottobre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
PIGIATURA	Soffice
CONTENITORI FERMENTAZIONE	Acciaio inox
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	28°C
DURATA FERMENTAZIONE	7 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Svolta
CONTENITORI AFFINAMENTO	Acciaio
DURATA AFFINAMENTO	8 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	2 mesi
NOTE DEGUSTATIVE	Note di frutta fresca soprattutto rossa, sviluppate anche con la macerazione a freddo delle uve e dal fatto di essere unoked. Di grande struttura si presenta al palato morbido e succoso. Abbinamento: crostini e salumi, carni bianche saporite, carni rosse alla griglia accompagnate da verdure, selvaggina arrosto.

La scelta di utilizzo del tappo a vite garantisce l'assenza di difetti per soddisfare al massimo il consumatore.

### *Morbido Succoso Intenso.*

*Questo vino nasce dall'idea di combinare tre varietà che sono complementari tra loro: il Sangiovese che dà struttura ed acidità, il Merlot per i tannini rotondi ed il Syrah per la succosità. La macerazione prefermentativa a freddo permette di esaltare la freschezza della frutta e la morbidezza dei tannini. Un vino moderno con una chiara identità toscana.*

**POGGIOTONDO**

Via Torribina, 83 - 50050 Cerreto Guidi (Firenze) Italia - tel. +39 0571 559167 - fax +39 0571 55784 - cell. +39 349 2115347 [www.poggiotondowines.com](http://www.poggiotondowines.com) | [info@poggiotondowines.com](mailto:info@poggiotondowines.com)