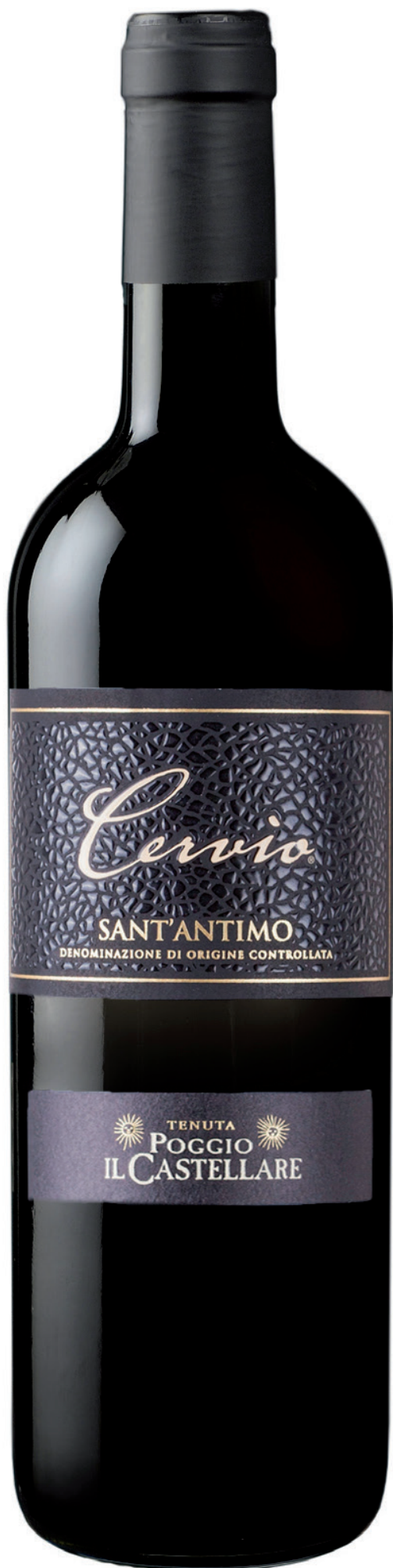


TENUTA
POGGIO
IL CASTELLARE

“CERVIO”

SANT’ANTIMO D.O.C.



ZONA DI PRODUZIONE: Comune Di Montalcino

UVAGGIO: 100% Cabernet Franc

SUOLO: Terreni di origine Pliocenica costituiti prevalentemente da marne argillose. Tendenzialmente raggiungono notevole profondità offrendo grande mineralità.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE: Cordone speronato con suolo inerbito.

DENSITÀ: 4000 Viti/ha

RESA MEDIA PER ETTARO: 30 Hl

ALTIDUDINE: 400 mt

MICROCLIMA: Il clima è tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e autunnali. La fascia di media collina interessata dalla frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Il clima, prevalentemente mite e con elevato numero di giornate serene durante l'intera fase vegetativa, assicura una maturazione graduale e completa dei grappoli.

PROCESSO DI PRODUZIONE: Raccolta manuale delle uve. Fermentazione alcolica a temperatura controllata a circa 26° per 10 giorni sulle bucce. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio. Affinamento per 18 mesi in carati da 225-500 litri di rovere francese. Ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi prima dell'immissione sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso; Bouquet elegante, persistente con note di spezie; Sapore persistente, equilibrato con finale lungo e complesso.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

ABBINAMENTI: Carni rosse alla griglia.

* questo prodotto è disponibile anche in bordolese da 1,5 lt con confezione in legno