

TENUTA
POGGIO
IL CASTELLARE

“PASSO DEI CAPRIOLI”

TOSCANA Rosso I.G.T.



ZONA DI PRODUZIONE: Comune Di Montalcino

UVAGGIO: 70% Sangiovese Grosso, 30% Merlot

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 10-12 giorni sulle bucce.

Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino con riflessi violacei; Bouquet con sentori di confettura di prugna e frutti di bosco; Sapore morbido, fresco di media stuttura.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI: Primi piatti anche a base di verdure, carni rosse, salumi.