

POGGIO alle STELLE

MAREMMA TOSCANA
ROSSO D.O.C.



UVE

Sangiovese 50%, Merlot 50%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO

3500/4500 ceppi/ettaro

TIPOLOGIA DI TERRENO

Principalmente arenareo limoso, in parte argilloso

ALTITUDINE

Variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.

ETÀ DEI VIGNETI

5 - 7 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

MODALITÀ DI FERMENTAZIONE

Raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per 9 giorni, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce. La fermentazione malolattica avviene naturalmente

MATURAZIONE

In acciaio per tre mesi con le fecce fini, poi in barriques per altri 8 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

A partire da 14 mesi successivi alla vendemmia

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO

Il Poggio alle Stelle Maremma Toscana Rosso D.O.C. è un vino da bersi entro i 5 anni dalla vendemmia

DESCRIZIONE

Rubino carico, ha un naso dolce e piacevole caratterizzato da sentori freschi, vinosi e fruttati con riconoscimenti di prugne, mirtilli e more su fondo di note speziate, con una vaniglia cremosa. Succoso e strutturato, all'assaggio ha quella nota di morbidezza e dolcezza, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Finale di buona lunghezza e ottima pulizia

ABBINAMENTO

Perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne anche strutturati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

CALICE IDEALE

Un ampio calice tipo Bordeaux