



POGGIO VALENTE 2014

IGT TOSCANA ROSSO

Questo Cru affonda le sue radici nel 1996, quando Elisabetta decide di acquistare la vigna "Poggio Valente" nelle vicinanze di Pereta. Il progetto è ancora una volta incentrato sul Sangiovese, e l'annata 2014 che lo vede assoluto protagonista, ne costituisce testimonianza.



Denominazione: IGT Toscana Rosso

Varietà: 100% Sangiovese

Alcool: 14%

Acidità Totale: 5,5 g/L

Ubicazione vigneti: vigneto Poggio Valente (Pereta, Magliano in Toscana) altitudine 280 m.s.l.m.

Esposizione vigneti: sud-ovest

Superficie vigneti: 14 ha

Tipologia del terreno: terreno estremamente collinare, strato superficiale ricco di sabbia, sotto strato roccioso di origine arenaria, quest'ultima conferisce equilibrio e una trama setosa ai tannini.

Data di impianto: dai primi anni '70 per gli impianti più vecchi ai primi anni 2000 per quelli più recenti

Densità di impianto: 4500 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 80 qli

Vendemmia: fine Settembre

Temperatura di fermentazione: 26°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 25 giorni

Maturazione: 15 mesi in tonneau da 500 e 600 l

Produzione: 20.000 bottiglie

Formati: 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 9 l

Prima annata prodotta: 1997

Profilo: La vinosità è la nota che spicca per prima e che evolve successivamente su sentori di ciliegia sotto spirito. Note fresche e balsamiche preparano già ad una bocca di grande persistenza. Annata di forte impatto.

Abbinamenti: si esprime al meglio se abbinato con cacciagione o tagli importanti di carne.