

Poggio Valente 2023

IGT TOSCANA ROSSO

DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
VARIETÀ:	100% Sangiovese
UBICAZIONE VIGNETI:	Vigneto Poggio Valente (Pereta, Magliano in Toscana) altitudine 350 m.s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreno molto collinare, strato superficiale ricco di sabbia, sotto strato roccioso di origine arenaria, mista ad argille
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	26°C in acciaio inox
TEMPO DI MACERAZIONE:	30 – 35 giorni
MATURAZIONE:	15 mesi di cui il 30% in botti grandi da 20 e 30 hl di rovere francese, e per il 70% in tonneau di rovere francese da 500 e 600 litri
PROFILO:	Rubino fitto e luminoso. Profumi di ciliegia, melagrana, mirto, menta, sottobosco e cacao. Il palato è ben bilanciato, compatto, con tannini soffici ed eleganti. Finale persistente su richiami di liquirizia.
ABBINAMENTO:	Pici con ragù di capriolo

FATTORIA LE PUPILLE



ACIDITÀ TOTALE:
5,22 g/L

ALCOL:
14 %

ESPOSIZIONE VIGNETI:
Sud-Ovest

SUPERFICIE VIGNETI:
10 ha

PRODUZIONE:
38.000 bottiglie

FORMATI:
0,75 L., 1,5 L., 3 L.,
6 L., 12 L., 18 L.

DATA DI IMPIANTO:
1996 - 2005

DENSITÀ DI IMPIANTO:
4500 piante/ha

RESA UVA/ETTARO:
70 q

PRIMA ANNATA PRODOTTA:
1997

La storia di questo vino inizia nel 1996, quando Elisabetta Geppetti acquista un magnifico vigneto che si rivela molto vocato per il sangiovese, vitigno principe della Toscana. Con l'aggiunta di due nuove parcelle piantate nel corso degli anni, la vigna di Poggio Valente esprime oggi tutta la sua personalità, con un'eleganza ed un carattere che rispecchiano pienamente la filosofia produttiva dell'azienda.