

FATTORIA LE PUPILLE



POGGIO VALENTE 2018

IGT TOSCANA ROSSO

Questo Cru affonda le sue radici nel 1996, quando Elisabetta decide di acquistare la vigna "Poggio Valente" nelle vicinanze di Pereta, Scansano. Il progetto è stato ancora una volta incentrato sul Sangiovese, diventando la massima espressione del *terroir* maremmano.



Denominazione: IGT Toscana Rosso

Varietà: 100% Sangiovese

Alcool: 14,5%

Acidità Totale: 5,6 g/L

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

Esposizione vigneti: Sud-Ovest

Superficie vigneti: 12 ha

Tipologia del terreno: terreno molto 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: 50 q

Vendemmia: seconda metà di Settembre

Temperatura di fermentazione: 26°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 25-30 giorni

Maturazione: 18 mesi in tonneaux da 500 L e 600 L

Produzione: 45.000 bottiglie

Formati: 0.375 L., 0.75 L., 1.5 L., 3 L., 6 L., 9 L., 12 L., 18 L.

Prima annata prodotta: 1997

Profilo: Rosso rubino compatto; I profumi sono fitti, complessi ed esordiscono con sentori primari di ciliegia e lamponi; si aggiungono alloro, ginepro, intervallati da *nuances* di cuoio e tabacco. Sorso potente ed elegante, dal grande equilibrio fresco-sapido, con tannini dolci e dall'ottima tessitura. Si congeda senza alcuna fretta su echi di sottobosco autunnale.

Abbinamenti: Battuto di manzetta maremmana, pappardelle al sugo di lepre