



ELISABETTA GEPPETTI

## POGGIO VALENTE 2015

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 2015 che lo vede assoluto protagonista, ne costituisce testimonianza.



**Denominazione:** IGT Toscana Rosso

**Varietà:** 100% Sangiovese

**Alcool:** 14,5%

**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 q

**Vendemmia:** fine Settembre

**Temperatura di fermentazione:** 26°C in acciaio inox

**Tempo di macerazione:** 25 giorni

**Maturazione:** 15 mesi in tonneaux da 500 e 600 l

**Produzione:** 35.000 bottiglie

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

**Prima annata prodotta:** 1997

**Profilo:** Al naso, evidenti note di frutta rossa con particolare persistenza della ciliegia lasciano poi il posto ai sentori balsamici. Bocca potente e rotonda. Il retro olfatto fruttato e balsamico ripete i sentori percepiti al naso. Il finale presenta una nota sapida e di grande freschezza.

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