



ELISABETTA GEPPETTI

## POGGIO VALENTE 2016

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 2016 che lo vede assoluto protagonista, ne costituisce testimonianza.



**Denominazione:** IGT Toscana Rosso

**Varietà:** 100% Sangiovese

**Alcool:** 14%

**Acidità Totale:** 5,3 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:** metà 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, 9 l, 12 l, 18 l

**Prima annata prodotta:** 1997

**Profilo:** Al naso, vino di grande eleganza con note fini di frutta rossa appena colta seguite da una freschezza che ricorda la macchia mediterranea. In bocca persiste la parte aromatica fresca e balsamica. Quest'annata già di grande prontezza, avrà negli anni una notevole evoluzione.

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