

## FATTORIA LE PUPILLE



# Poggio Valente 2017

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:** 14,0%

**Acidità Totale:** 5,4 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 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:** 70 q

**Vendemmia:** metà Settembre

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

**Tempo di macerazione:** 25 giorni

**Maturazione:** 18 mesi in tonneau da 500 L e 600 L

**Produzione:** 30.000 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:** Colore rubino fitto; al naso si presenta con sentori di frutta rossa con particolare persistenza della mora, ciliegia marasca e prugna, seguendo poi note di tabacco, noce moscata e di sottobosco autunnale. In bocca il vino è elegante ed equilibrato, con tannini dolci e setosi.

**Abbinamenti:** ottimo con il filetto al pepe verde o con polenta e cinghiale, uno dei piatti classici della cucina maremmana