

FATTORIA LE PUPILLE



POGGIO VALENTE 2019

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: 15%

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: 12 ha

Tipologia del terreno: terreno molto collinare, strato superficiale ricco di sabbia, sotto strato roccioso di origine arenaria, mista ad argille

Data di impianto: 1995 - 2011

Densità di impianto: 4650 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: 30 - 35 giorni

Maturazione: 18 mesi in tonneau da 500 L e 600 L, di cui 50% nuovi

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: Rosso rubino compatto. Il bouquet rivela fragranza di rose rosse, amarena, arancia sanguinella e mora. Seguono bacche di ginepro, fiori essiccati, sigaro toscano e sottobosco. I tannini sono fitti e setosi che si sviluppano su una base sapida e fresca. Finale persistente su echi di ribes nero.

Abbinamenti: Pernice al tartufo, gnudi con lardo di cinta senese