

ROSSO DI TOSCANA IGT

SASSO NERO



Il Sangiovese Grosso, principe dei vitigni autoctoni toscani, riesce a dar vita a delle vere perle e non finisce mai di sorprendere. Questo è il caso del Rosso di Montalcino de "Il Poggiolo". Dal colore rosso rubino intenso, conferma questo suo carattere di intensità anche dal punto di vista olfattivo. Al naso infatti si impone con suadenti sentori di lampone con sottili note di vaniglia e sul finale un particolare aroma che colpisce l'olfatto ricordando fiori di campo. In bocca rinnova la sensazione di dolcezza che preannuncia l'olfatto. E' un vino ideale da accompagnare a primi piatti di pasta conditi con sughi di carne. Un vino che abbina corpo e struttura a piacevolezza e carattere beverino.

Posizione geografica:	Località Il Poggiolo Montalcino 450 mt s.l.m.
Vitigno:	Sangiovese/Merlot – ROSSO I.G.T.
Tipologia del terreno:	Esposizione sud-est con tessitura franco-sabbiosa con presenza di placche calcaree e abbondante scheletro
Fermentazione:	in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 21/25 giorni
Invecchiamento:	6 mesi in Barrique di rovere francese di 2° passaggio
Affinamento:	in bottiglia per 6 mesi
Colore:	Rosso rubino brillante
Profumo:	Fresco e fruttato
Gusto:	Morbido e minerale, di buona struttura con tannini bilanciati
Temperatura di servizio:	Va servito ad una temperatura di circa 18°C.
Accostamenti:	Carni e formaggi di prima stagionatura
Gradazione alcolica:	12,5/13,5 %