

Prodotto esclusivamente con uve selezionate e raccolte a mano
e vinificate nelle nostre cantine.
La nostra vocazione e storia risale ad oltre 100 anni fa.

POGGIODIGALLETA

Presenta caratteristici tratti di
complessità, morbidi tannini
e una trama setosa.

UVAGGIO

Cabernet, Merlot.

ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

SCHEMA VIGNA

Tradizionale 2,60 x 0,90 m.

VENDEMMIA

Uve raccolte a mano a
settembre.

VINIFICAZIONE

15-20 giorni di fermentazione,
svinatura e spremitura soffice.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Temperatura naturale in tank a
25-30 °C, con lieviti naturali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

COLORE

Rosso rubino intenso, tendente al
granato.

PROFUMO

Speziato, con sentori di frutti di
bosco.

SAPORE

Morbido, con tannini vellutati, esalta
i sapori e le spezie, molto
persistente e consistente.

ABBINAMENTI

Carni rosse, cacciagione e
formaggi stagionati.

PACKAGING

6 bottiglie 750 ml/scatola.

ALCOL

13,5 - 14% vol (dipende dall'annata).

