



PIAN DEL POGGIO

+ TENUTA +

PIAN DEL POGGIO

GINÉO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Ginèo ti riporta a casa.



UVAGGIO : Cab Sauvignon, Merlot, Cab. Franc.

AREA DI PRODUZIONE: Toscana centrale

ALCOL: 14,00% vol

VENDEMMIA: Settembre - Ottobre

VINIFICAZIONE: fermentazione sulle bucce per 12 giorni in acciaio a temperatura controllata praticando rimontaggi e delestage.

INVECCHIAMENTO: affinato ed elevato sei mesi in acciaio e in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE: Rosso con rilfessi violacei, bouquet di frutta matura, ribes nero, mora e spezie. Tannini setosi ed eleganti, lungo e persistente finale.

ABBINAMENTI : primi piatti di carne, fiorentina, fois gras, tartufo nero, cacciagione.

PREMI

90 PUNTI @ I MIGLIORI VINI ITALIANI