

POGGIO AGLI SCALZI PIEROFOSCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Elegante e armonico, quintessenza della Toscana

UVAGGIO : Cabernet Sauvignon, Merlot

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 14 mesi in barrique di rovere francese ed elevato in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE: rosso intenso, bouquet di frutti rossi e spezie, sentori di viola, sottobosco. Piacevolmente erbaceo. Rotondo e robusto con un lungo finale vellutato.

ABBINAMENTI : carni rosse, primi piatti, formaggi stagionati, piatti della tradizione toscana.

PREMI

GOLD MEDAL @ Concour Mondial de Bruxelles

SILVER MEDAL @ London Wine Competition

92 PUNTI @ I MIGLIORI VINI ITALIANI

