



POGGIO GRANDE

ORCIA ROSSO

SCORBUTICO

Uvaggio: Sangiovese Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Terreno: Galestro

Altitudine: 350 m s.l.m.

Tipologia di vendemmia: Manuale, con cernita delle uve su tavolo

Periodo di raccolta: solitamente tra fine settembre e inizio ottobre.

Vinificazione e affinamento: Vinificazione in piccoli fermentini inox a temperatura controllata compresa tra 20 e 28 °C, macerazione medio lunga e fermentazione spontanea, ad opera di lieviti indigeni.

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio.

Caratteristiche del vino: Dal rosso rubino cupo, al naso sorprende per eleganza, intensità e richiami olfattivi molto netti: frutti di bosco, cioccolato, vaniglia appena accennata, chiodi di garofano e ginepro. Al gusto è caldo ed equilibrato. Sapidità, acidità e tannini sono bilanciati dalla piacevole morbidezza. Ancora giovane, ha davanti a sé anni di invecchiamento in

bottiglia in cui potrà dimostrare tutta la sua grandezza.

Abbinamenti con il cibo: Una buona combinazione con sughi di carne tipici, tagliatelle o picci al ragù, crostini con patè di fegato e tartare di manzo

