Poggio alle Monache

CHIUSURE

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

I netti sentori di primula e amarena, accompagnati da accenni di pietra focaia, si sposano con un palato fresco ma di grande volume, dai tannini accattivanti e graffianti. Un vino dal finale persistente, ottimo abbinamento per primi piatti della tradizione toscana.

Varietà di uva: Sangiovese 60%, Syrah 40%

Zona di produzione: Chiusure di Asciano (SI), altitudine: ca. 475 m s.l.m.. Terreno: tufo, argille, sabbie marniche e pietrisco.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: Fermentazione spontanea svolta a temperatura controllata, macerazione di circa 15 giorni

Affinamento: Affina per l'80 % in cemento non vetrificato e per il 20% in barrique di secondo e terzo passaggio, dove svolge la fermentazione malolattica. Resta per almeno 4 mesi in bottiglia

Note Degustative

Colore: Rosso porpora intenso

Olfatto: Vivaci sentori di amarena e fiori di campo, con accenni di liquirizia e pietra focaia

Gusto: Ben dosato tra la dolcezza del frutto e la freschezza acida, con tannini piacevolmente nervosi

Grado alcolico: 14,5 %

ROSSO The WineHunter

Award: The Wine Hunter
Bollino rosso 2022/2023
punteggio **92,99**