



Sangiovese di Toscana

Denominazione: Sangiovese di Toscana I.G.T.

Vendemmia annata: 2009

Zona di produzione: prodotto all'origine dai vigneti della Tenuta "Poggio Ai Mandorli", situata nel cuore del chianti classico.

Vitigni: 90% Sangiovese 5% Merlot 5% Cabernet Sauvignon

Gradazione: 13%

Sistema di allevamento: cordone speronato

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso, galestro, sabbie e ciottolami.

Tempi affinamento: 10 mesi in barriques francesi di Allier-Nevers e poi in bottiglia per quattro mesi.

Note Organolettiche: Questo vino di grande carattere viene prodotto con uve Sangiovese al 90% ed una piccola aggiunta di uve Merlot e Cabernet Sauvignon. La permanenza in barriques francesi per 10 mesi ed un breve affinamento in bottiglia, hanno favorito un profumo ampio e ricco di tannini nobili, un colore rosso rubino cupo ed un sapore pieno, austero ed elegante con evidenti note di piccoli frutti di bosco e con un'ottima persistenza gustativa finale.

Abbinamenti gastronomici: Particolarmente apprezzato come vino da meditazione, si accompagna idealmente anche a piatti di selvaggina nobile, carni pregiate e formaggi forti.

Temperatura degustazione: è consigliabile conservare le bottiglie in posizione distesa e in un luogo fresco, stappare almeno 1 ora prima della mescita e servire ad una temperatura di 18-20°C. Ottima capacità di conservazione oltre i 10 anni.

Formati Disponibili: - cartone x 6 bottiglie 75cl



Tenuta Poggio ai Mandorli

Via case sparse 43 - cap.50027 Strada in chianti - Greve (FI) / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

e-mail: poggioaimandorli@virgilio.it