



SANGIOVESE MAREMMA TOSCANA DOC - POGGIO D'ELCI

SAFRA	2019
UVAS	Sangiovese 100%
ORIGEM	SCANSANO - TOSCANA - ITÁLIA
ÁLCOOL	14,0 % Vol.
TEMP. DE SERVIÇO	16 - 18 °C

NA VINHA

Altura:	200 metros de altitude.
Características do solo:	variável, rico em silte
Sistema de cultivo:	cordão esperonado
Densidade da planta:	3.500 plantas para ha
Idade das vinhas:	15 anos de idade
Período de colheita:	meio de setembro

NA VINÍCOLA

Técnica de vinificação:	Uvas colhidas perfeitamente maduras e protegidas com o uso de neve carbônica. Maceração a 35 ° C durante 12 horas.
Fermentação:	Em aço a uma temperatura controlada de 27°C. Svinatura depois 4 dias de fermentação.
Malolactic Ferm.	Realizado totalmente até novembro
Envelhecimento:	Em aço por 3 meses e depois em garrafa por 6 meses.

DESCRIÇÃO

Cor vermelho-rubi brilhante. O nariz é caracterizado por o buquê frutado e floral com notas de frutos silvestres combinados com notas de cerejas. A mesma amabilidade frutada é encontrada na boca. Seco, de corpo médio e com a suavidade certa, é equilibrado com uma nota fresca e taninos elegantes. Um vinho de final longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem massas com molhos de carnes e risotos. Ideal para cordeiro e costela assada, carnes vermelhas grelhadas ou assadas, queijos meia cura e temperados.

BORDEAUX

As taças apropriadas são as de bojo grande, que favorecem a evolução dos aromas concentrados nas bordas mais fechadas. A aba da taça é mais fina, projetando o vinho na ponta da língua, onde percebemos melhor o corpo do vinho

