



POGGIO CIVETTA

Rosso Toscana IGT

Tipologia: Vino Rosso

Uvaggio: Sangiovese 80%, Syrah 20%

Vendemmia: Da inizio settembre a metà ottobre

Alcool: 12,5% vol.

Vinificazione: Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio per circa 12 giorni. Macerazione sulle bucce per 10 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio

Maturazione: In acciaio inox per circa 6 mesi

Affinamento: In bottiglia per 1 mese

Colore: Rosso rubino con riflessi porpora

Olfatto: Intenso con note di frutta rossa matura

Gusto: Profilo gustativo intenso, buona la struttura, morbido, equilibrato e persistente in bocca

Abbinamenti: Salumi, formaggi toscani, primi piatti, carni bianche e rosse

Temperatura di servizio: 18-20 °C



ROSSETTI S.R.L.

VIA MASCAGNI 15/17A
50050 BASSA/CERRETO GUIDI (FI)
T. +39 0571 581019
F. +39 0571 581126
WWW.ROSSETTIVINI.IT
INFO@ROSSETTIVINI.IT

Safra 2015. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.