

http://www.poggioprime.com/tavola_descrizione.htm



I vini prodotti dal podere, per la posizione ottimale delle vigne e la grande vocazione vitivinicola del terreno, costituiscono fin dai tempi medioevali la preferenza sulle tavole delle più importanti famiglie, come quella dei Medici. L'azienda, che ancora oggi mantiene un carattere familiare, porta con sé tutti i criteri di massima genuinità e tradizione.

ROSSO TOSCANO IL SANTOLAIO

Poggio Primo

MARINI

TENUTA POGGIO PRIMO


Il Santolaio


TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO

Sanduche Subway de Rosbife e de Frango Teriaki. Almoço em 30 de outubro de 2010.



ROSSO TAVOLA POGGIO PRIMO

	Tipologia:	Rosso Tavola.
	Varietà principali:	Sangiovese 100 %.
	Invecchiamento in legno:	8 mesi in botti di acciaio Inox e/o botti in cemento vetrificato.
	Affinamento in bottiglia:	
	Caratteristiche organolettiche:	<p>Colore: Rosso giovane sapido ed equilibrato.</p> <p>Odore: Ampio. Fruttato con leggere note speziate.</p> <p>Sapore: Equilibrato di buona struttura con evidenti note tanniche.</p>
	Gradazione alcolica:	12 % vol.
	Formati disponibili:	Lt. 0,75 in cartoni da 12 bottiglie e Lt. 1,5 da 6 bottiglie.
	Temperatura di servizio:	16° - 18°.
	Abbinamenti gastronomici:	Vino da tutto pasto. Accompagna bene zuppe saporite e antipasti.

	Typology:	Table wine.
	Main varieties:	Sangiovese 100 %.
	Ageing in wood:	8 months in stainless steel barrels and /or in vitrified cement barrels.
	Refinement in bottle:	
	Organoleptic characteristics:	<p>Colour: Red young full bodied, well balanced.</p> <p>Bouquet: Large, fruity with light spicy traces.</p> <p>Flavour: Well - balanced, with good structure and tannic traces.</p>
	Alcohol content:	12 % vol.
	Sizes available:	Lt. 0,75 in cartons with 12 bottles, and Lt. 1,5 in cartons with 6 bottles.
	Serving temperature:	16° - 18°.
	Gourmet accompaniments:	Wine suitable to accompany a whole meal. Excellent with tasty soups and starters .



Poggio Primo