

La Poderina



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti del versante sud-est di Castelnuovo dell'Abate, Montalcino (SI)

UVE: Sangiovese grosso 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: vendemmia manuale con separazione delle uve per appezzamento; fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio per 10-12 giorni a temperatura controllata (24°-26° C) con rimontaggi giornalieri; alla svinatura il vino viene trasferito in acciaio dove rimarrà per un periodo di circa 10 mesi al termine dei quali seguirà un affinamento di alcuni mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE: corposo, equilibrato e leggermente tannico, di buona persistenza. Servire a 18° C in calici di medie dimensioni. Ottimo in abbinamento a primi piatti conditi con sughi di carni rosse e secondi piatti di carni rosse alla griglia e arrosto o carni bianche