

La Poderina



ROSSO DI TOSCANA IGT

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE: Castelnuovo dell'Abate, Montalcino (SI)

UVE: Sangiovese più vitigni internazionali

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: vendemmia manuale, fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (24-26°C) con rimontaggi giornalieri e delestage; alla svinatura il vino viene trasferito in acciaio per completare il suo affinamento

NOTE DI DEGUSTAZIONE: rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei. Naso intenso e complesso; si avvertono note di frutti rossi maturi, fiori blu e spezie. In bocca è ampio e morbido, dimostrando buona struttura e concentrazione, finale caratterizzato da un tannino fitto e dolce