



**“LE POGGIOLE”  
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO  
RISERVA DOCG**

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**ZONA DI PRODUZIONE:** le zone collinari di Acquaviva di Montepulciano (SI)

**UVE:** Sangiovese e altri vitigni come da tradizione

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE:** le uve vengono vendemmiate selezionando quelle con la migliore esposizione e tipologia di terreno; fermentazione con macerazione a temperatura controllata (24°-28° C) con rimontaggi giornalieri e délestage; al termine della fermentazione alcolica si procede ad una macerazione post fermentativa a 29° C, dopo la svinatura il vino prosegue il suo invecchiamento in legno di rovere per minimo 18 mesi seguiti da 6 mesi in bottiglia

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** il sapore è pieno, persistente e con una componente tannica evidente. Il tenore di acidità completa la forte struttura di questo vino. Da servire in ampi bicchieri a 18° C. Eccellente con carni rosse arrosto e formaggi stagionati