La Poderina

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Denominazione di Origine Controllata

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

UVE: Sangiovese grosso 100%

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

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