POGGIO MAESTRINO

PETIT VERDOT

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino di ottima complessità e struttura gustativa; si presenta di colore rosso con riflessi violacei. Il profumo è intenso e ricco di note vinose e speziate.Accompagnate da una piacevole componente fruttata di mora e mirtillo, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata con accenni di tannini ben vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino.

ABBINAMENTI: Carni rosse, formaggi stagionati, arrosti e grigliate miste. Temperatura di servizio: 16-18°

VITIGNO Petit Verdot 100%

VIGNETO Loc. Spiaggiole – Montiano di Magliano in Toscana - Grosseto

TERRENO Medio impasto origine vulcanica

SUPERFICIE DEL VIGNETO 2,00 Ha

ETÀ DELL'IMPIANTO 19 Anni

ESPOSIZIONE Sud/Ovest

ALTITUDINE MEDIA 200 mt.

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1,0 Kg

ALLEVAMENTO/POTATURA Guyot

VENDEMMIA Metà-Fine Settembre

MACERAZIONE A temperatura di 25 ° C circa per 20 giorni

MALOLATTICA In acciaio

AFFINAMENTO Almeno 6 mesi in tonneaux, 3 mesi in acciaio e per altri 3 mesi in bottiglia

PRODUZIONE ANNUA Circa 2.500 bottiglie

TENUTE CALÌ
vini e relais

graffetta
SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

POGGIO MAESTRINO