

MARTOCCIA

POGGIO APRICALE - IGT TOSCANA ROSSO

Zona di Produzione: Montalcino, Cinigiano

Uve : 85% Sangiovese 10% Merlot 5% Colorino

Terreno : Medio impasto con notevole presenza di scheletro.

Altitudine : 250 m slm

Vendemmia : seconda metà di Settembre

Vinificazione : le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare. Il contatto tra bucce e mosto si protrae per circa 20 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in locali temperati al fine favorire la fermentazione malolattica.

Invecchiamento Fino a 3 mesi in botte di rovere di Slavonia ed una parte in barrique di rovere francese.

Affinamento in bottiglia Fino a 3 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Note di degustazione : Rosso rubino. Rosso fresco e giovane con sentori di ciliegia, lampone e frutta a bacca scura. Mediamente corposo.

Abbinamenti : Ideale dall'aperitivo a tutto pasto. Si abbina facilmente con carne grigliata e insalate, pasta al pomodoro e affettati. Servire a 18°C.

