



ELBA ROSSO POGGIO LE LENZE

UVAGGIO: 100% SANGIOVESE

FORMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

SESTO DI IMPIANTO: 220X0.80 (5500 CEPPI/HA)

PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA: 1.5 KG

RESA MASSIMA: 80 QL/HA, RESA MASSIMA IN VINO 70%

TERRENO: CIOTTOLOSO, MEDIO IMPASTO CON PREVALENZA DI ARGILLA, RICCO DI SCHELETRO

VINIFICAZIONE: LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX CON IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA ED UN CONTATTO CON LE BUCCE PER 15-20 GIORNI CON CONTINUE FOLLATURE.

DOPO LA FERMENTAZIONE VI E' UN PASSAGGIO IN TINI DI LEGNO PER QUALCHE MESE

PRODUZIONE ANNUA: CIRCA 12.000 BOTTIGLIE DA 750 ML, 375 ML



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO RUBINO E PROFUMI DI FIORI ROSSI CHE SI EVOLVONO NEL TEMPO

SAPORE: IL TANNINO E' PODEROSO, INTRIGANTE SALINITA' E BUONA ACIDITA' DATA DAI FRUTTI ROSSI

CONSIGLI DEL PRODUTTORE: SI CONSIGLIA CON PRIMI A BASE DI RAGU' DI CARNE, GLRIGLIATE E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°