

FATTORIA LE PUPILLE



Poggio Valente 2017

IGT TOSCANA ROSSO

Poggio Valente es un viñedo Cru que pertenece a Fattoria Le Pupille desde 1996, cuando Elisabetta decidió adquirirlo en Pereta, cerca de Scansano. El proyecto se ha centrado en Sangiovese y en pocos años el vino se convirtió en otro hito importante con su expresión del terruño de Maremma.



Denominación: IGT Toscana Rosso

Variedad: 100% Sangiovese

Alcohol: 14,0%

Acidez total: 5,4 g / L

Posición del viñedo: viñedo Poggio Valente (Pereta), altitud 280 metros sobre el nivel del mar

Exposición a viñedos: sur - oeste

Superficie del viñedo: 14 ha.

Suelo: viñedo montañoso, con una capa superficial rica en arena y una capa de origen arenisca debajo que le da equilibrio y una textura sedosa a los taninos del vino.

Fecha de implantación: principios de los 70 para las viñas más viejas hasta 2000 para las más jóvenes.

Densidad de implantación: 4500 plantas / ha

Sistema de cultivo: cordón de poda espuela

Rendimiento: 70 ql

Cosecha: mediados de septiembre.

Temperatura de fermentación: 26 ° C en recipientes de acero inoxidable.

Tiempo de maceración: 25 días.

Maduración: 18 meses en tonneaux nuevo de 500 L y 600 L

Producción: 30.000 botellas.

Formatos: 0.375 L., 0.75 L., 1.5 L., 3 L., 6 L., 9 L., 12 L., 18 L.

Primera cosecha producida: 1997

Perfil: color rubí medio; la nariz muestra toques de fruta roja y negra con una persistencia particular de mora, cereza marasca y ciruela negra, siguiendo notas de tabaco, nuez moscada y suelo de bosque. En boca es elegante y equilibrado, con taninos dulces y sedosos.

Maridaje: filete con pimiento verde o polenta con jabalí, uno de los platos clásicos de la cocina de Maremma.



INTERNATIONAL
WINE & MORE
FINE WINE IMPORTERS



INTERNATIONAL WINE MORE