



POCO PER POCHI

ROSSO TOSCANA
I.G.T.



Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 3500 ceppi per ettaro

Tipologia di terreno: calcareo argilloso

Altitudine: 150 m s.l.m.

Età dei vigneti: 20 anni

Epoca di vendemmia: tra metà e fine settembre

Modalità di lavorazione: le uve – di 5 varietà diverse, tra locali ed internazionali, vengono raccolte con un leggero grado di surmaturazione; segue vinificazione in rosso a bassa temperatura (max 27°C) per 8-12 giorni, svinatura e passaggio in barrique nuove da 225 litri. La fermentazione alcolica termina in legno e la fermentazione malolattica si attiva naturalmente poche settimane dopo la fine della fermentazione alcolica.

Maturazione: in barrique per 24 mesi, con le fecce fini nei primi 8-9 mesi.

Affinamento: in bottiglia, per almeno 12 mesi.

Capacità d'invecchiamento: il Poco per Pochi è un vino da lungo invecchiamento, da iniziare a bere dopo i 5 anni dalla vendemmia.

Descrizione: è un vino rosso rubino elegante, con piacevoli note di frutti rossi (prugne, more e ciliegie) e note speziate ben amalgamate. Vino di buona struttura, è secco ma rotondo al palato con un finale fruttato ed elegante, dai tannini morbidi.

Abbinamento: con antipasti a base di salumi e formaggi, piatti di carne succulenti.

Temperatura di servizio: 16°C

Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.

