



# POGGIO D'ORO

Montecucco D.O.C. Sangiovese RISERVA

Vino Biologico

Organismo di Controllo:

**QCcertificazioni srl**

DATI TECNICI DEL VINO

Percentuale uvaggio:

**Sangiovese 100%**

Ubicazione dei vigneti:

**Altitudine di 330 metri s.l.m. con  
esposizione a sud-est**

Estensione dell'azienda:

**80 ha di cui a vigneto: 7 ha**

Composizione del terreno:

**Medio impasto**

Densità viti ad ettaro:

**4700 ceppi a ettaro**

Forma di allevamento:

**Cordone speronato e guyot semplice**

Vendemmia:

**Viene effettuata a mano nel mese di Settembre**

Vinificazione:

**Le uve vengono diraspate e pigiate e fatte fermentare in vasche di  
cemento ad una temperatura di 28°- 30° per circa 18 -25 giorni**

Invecchiamento:

**30 mesi botti da 20 hl di rovere di Slavonia**

Enologo:

**Angelo Bertacchini**

Imbottigliamento:

**Nel mese di Marzo**

Affinamento in bottiglia:

**12 mesi**

DATI ANALITICI

Grado alcolico: **14,5° vol** Acidità totale: **5,2 g/l acido tartarico**

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DEL VINO

Colore:

**Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento**

Profumo:

**Note di prugna e more, fruttato molto maturo, alcolico**

Sapore:

**Corpo molto strutturato, persistente, leggera astringenza**

Come servirlo:

**Si consiglia di stappare la bottiglia alcune ore prima di servirlo ad  
una temperatura non inferiore ai 18° C**

Abbinamenti gastronomici:

**Si sposa ottimamente con gli arrostiti, la cacciagione  
e formaggi stagionati**

Azienda Agricola Biologica  
**Le Calle** di Riccardo Catocci

Loc. La Cava - 58044 Poggi del Sasso  
Cinigiano (Grosseto) Italia  
Tel. +39 0564 990432 - Tel. e fax +39 0564 990472  
Riccardo +39 348 9307565

www.lecalle.it  
info@lecalle.it

