

# POGGIO D'ORO

Montecucco D.O.C. Sangiovese



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 15-20 giorni**

Invecchiamento:

**18 mesi in botti di rovere Francese e Slavonia**

Enologo:

**Angelo Bertacchini**

Imbottigliamento:

**Nel mese di Marzo**

Affinamento in bottiglia:

**6 mesi**

**DATI ANALITICI**

**Grado alcolico: 14,0° vol Acidità totale: 5,20 g/l acido tartarico**

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DEL VINO**

Colore:

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

Profumo:

**Intenso, ampio e fruttato con note di prugna e piccoli frutti rossi, lieve nota vanigliata nel retrogusto**

Sapore:

**Armonico, buona struttura, equilibrato**

Come servirlo:

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

Abbinamenti gastronomici:

**È ideale con le carni rosse, gli arrostiti, la selvaggina 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](http://www.lecalle.it)  
[info@lecalle.it](mailto:info@lecalle.it)

