



**POGGIO GRANDE**

**ORCIA SANGIOVESE**

**SESTERZO**

**Uvaggio:** Sangiovese

**Atitudine vigneto:** 480m s.l.m.

**Esposizione:** sud/est

**Tipologia di allevamento:** cordone speronato

**Terroir:** flysh galestro

**Tipologia di vendemmia:** Manuale, con cernita delle uve su tavolo.

**Periodo di vendemmia:** Sesterzo è la selezione delle nostre migliori uve da un singolo vigneto raccolte solitamente nella prima decade di Ottobre.

**Vinificazione:** Vinificazione in acciaio a temperatura controllata compresa tra 20 e 28 °C, macerazione lunga (35 giorni) e fermentazione spontanea, ad opera di lieviti indigeni.

**Affinamento:** 30 mesi in tonneau di rovere francese, 20% nuovi 80% secondo passaggio.

**Note di degustazione:** colore rosso rubino.

Al naso evidenzia fresche note di frutta a bacca rossa che si intrecciano a sentori di viola tipici della varietà Sangiovese. Al palato risulta pieno, sapido, elegante e piacevolmente persistente.

**Abbinamenti con il cibo:** Pasta al ragu', brasati di carne, selvaggina, formaggi semi stagionati.

