



POGGIO GRANDE

ORCIA SANGIOVESE RISERVA

di Testa mia

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: prima decade di Ottobre.

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 tonneaux di rovere francese.

Note di degustazione: colore rosso rubino con riflessi granati brillanti.

Al naso evidenzia intensi sentori fruttati di marasca, arricchiti da piacevoli profumi di viole e piccoli frutti rossi. Al palato risulta pieno, sapido, elegante e piacevolmente persistente.

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

