



POGGIO GRANDE

TOSCANA IGT ROSSO

Syrah

Uvaggio: Syrah

Terreno: argilloso

Tipologia di vendemmia: Manuale, nella seconda metà di settembre, una vendemmia

Vinificazione e affinamento: Vinificazione in acciaio a temperatura controllata compresa tra 20 e 26 °C, Macerazione di 15/20 giorni.

Estrazione : rimontaggi, delestages e follature

Affinamento: 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese

note di degustazione: colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso intensi profumi di frutta rossa, note di tabacco, ma soprattutto un'elegante speziatura. Al palato è complesso, corposo, con una buona acidità che gli conferisce una grande bevibilità, ottima armonia con un finale lungo.

Abbinamenti con il cibo: peposo, brasati, selvaggina.

