



## POGGIO GRANDE

### PIANO TOSCANA IGT ROSSO

**Uvaggio:** 100% Sangiovese grosso

**Terreno:** Galestro

**Tipologia di vendemmia:** Manuale, nella seconda metà di settembre, una vendemmia leggermente anticipata per il sangiovese per poterli conferire un'acidità più alta e mantenere il grado alcolico più basso.

**Vinificazione e affinamento:** Vinificazione in acciaio a temperatura controllata compresa tra 20 e 30 °C.

Breve macerazione di 10-15 giorni, fermentazione spontanea.

**Affinamento:** 8-12 mesi in acciaio inox di cui 6 mesi sulle fecce fini.

**note di degustazione:** Piano è un vino facile, dal colore rubino, profumi intensi, grande vitalità e armonia. Al palato spicca per freschezza ed equilibrio.

Un Sangiovese giovane e dinamico, pronto da bere, un rosso adatto anche alla stagione estiva soprattutto se servito leggermente fresco.

**Abbinamenti con il cibo:** perfetto con zuppe risotto ai funghi stuzzichini.

