

FATTORIA LE PUPILLE



## POGGIO VALENTE 2022

IGT TOSCANA ROSSO

La storia di questo *cru* inizia nel 1996, quando Elisabetta Geppetti acquista un magnifico vigneto che si rivela molto vocato per il sangiovese, vitigno principe della Toscana. Dopo il reimpianto, la vigna di Poggio Valente esprime oggi tutta la sua personalità con eleganza e carattere maremmano che ben rappresentano la filosofia produttiva dell'azienda.



**Denominazione:** IGT Toscana Rosso

**Varietà:** 100% Sangiovese

**Alcool:** 14,5 %

**Acidità Totale:** 4,93 g/l

**Ubicazione vigneti:** vigneto Poggio Valente (Pereta, Magliano in Toscana) altitudine 350 m.s.l.m.

**Esposizione vigneti:** Sud-Ovest

**Superficie vigneti:** 10 ha

**Tipologia del terreno:** terreno molto collinare, strato superficiale ricco di sabbia, sotto strato roccioso di origine arenaria, mista ad argille

**Data di impianto:** 1996 - 2005

**Densità di impianto:** 4500 piante/ha

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa uva/ettaro:** 70 q

**Vendemmia:** seconda metà di settembre

**Temperatura di fermentazione:** 26°C in acciaio inox

**Tempo di macerazione:** 30 - 35 giorni

**Maturazione:** 15 mesi in tonneaux da 500 L e 600 L, di cui 20% nuovi

**Produzione:** 38.000 bottiglie

**Formati:** 0.75 L., 1.5 L., 3 L., 6 L., 12 L., 18 L.

**Prima annata prodotta:** 1997

**Profilo:** Rubino fitto e luminoso. Olfatto complesso e intenso con note di ciliegia, melagrana, mirto, spezie fini e sottobosco. Trama gustativa compatta ed elegante con tannini risolti e raffinati.

Finale persistente su richiami di liquirizia.

**Abbinamenti:** Brasato di cinghiale con polenta