



POGGIOTONDO

ROSATO TOSCANA IGT ROSATO DELLE CONCHIGLIE



DENOMINAZIONE Toscana IGT

VARIETÀ D'UVA 100% Sangiovese

ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare

TIPOLOGIA DI SUOLO Suolo di origine marina, calcareo con alta presenza di Fossili e conchiglie bianche che dona eleganza e complessità ai vini.

CLIMA La parte occidentale del Chianti ha un clima mite ed asciutto grazie alla maggiore influenza del Mar Mediterraneo.

ESPOSIZIONE Sud-Ovest

DENSITA' 5000 viti/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO VSP con metodo Guyot

RESA 9 tonnellate/ettaro – 1,8 kg per pianta

VENDEMMIA Prima settimana di settembre, manuale, in cassette da 15kg

FERMENTAZIONE

I grappoli interi vengono pressati delicatamente con pressa pneumatica. Il mosto viene mantenuto a contatto con le fecce per alcuni giorni a bassa temperatura. Una volta decantato naturalmente viene poi separato dalle fecce grossolane e fatto fermentare in vasche di cemento a temperatura controllata. Non avviene la fermentazione malolattica.

MATURAZIONE

Il vino rimane sulle fecce fini per un alcuni mesi in vasche di cemento a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore salmone chiaro, rosa cipria, con tenui riflessi aranciati. Al naso vibranti profumi di violetta e rosa selvatica, frutti a bacca rossa, ciliegia, lampone, delicate note erbacee. Al palato è guidato dal frutto con sapori che sottolineano lampone fresco e anguria. La struttura del tannino maturo supporta il finale lungo, minerale e sapido.

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

Poggiotondo è certificato biologico e tutti i nostri vini vengono prodotti dalle uve che coltiviamo nei vigneti di nostra proprietà. Alcuni anni fa, abbiamo deciso di tornare alla gestione tradizionale del vigneto, abolendo ogni uso di prodotti chimici di sintesi per consentire al terreno di rigenerarsi e di mantenersi sempre vivo. Questo metodo di agricoltura incoraggia le viti a sviluppare i propri anticorpi, dandoci viti più sane, migliore qualità dei frutti, più carattere e longevità dei vigneti. La vinificazione è coerente con i principi che applichiamo nei vigneti; pertanto, abbiamo sviluppato tecniche di vinificazione non invasive.

Poggiotondo Soc. Agricola Srl

Via Torribina, 83 - 50050 Cerreto Guidi (FI) ITALIA
Tel +39 0571 559167 Email info@poggiotondowines.com Website www.poggiotondowines.com