



POGGIO D'ELSA

DOC MAREMMA TOSCANA

70% SANGIOVESE
30 % CABERNET SAUVIGNON

IN ONORE DI MAMMA ELSA ,UNA GRANDE DONNA SIMBOLO DI FORZA, CORAGGIO E TENACIA. QUESTO VINO VIENE PRODOTTO DA UVE COLTIVATE SULLE COLLINE CHE PER PRIME HANNO VISTO IL FRUTTO DEL SUO DURO LAVORO. PRODOTTO CHE, PER LA SUA STORICITÀ, IDENTITÀ E PIENA CONSAPEVOLEZZA DELLA VOCAZIONE VITICOLA MAREMMANA, FELICE UNIONE TRA LE UVE PIÙ IMPORTANTI AL MONDO: SANGIOVESE E CABERNET-SOUVIGNON.

È UN VINO DAL COLORE RUBINO INTENSO CON PROFUMO DI FRUTTI ROSSI CHE SI UNISCE A TIPICHE NOTE SPEZiate. IN BOCCA È AVVINCENTE. PIENO. DECISO NELLA SUA COMPONENTE TANNICA.

IN HONOR OF ELSA MOM GREAT WOMAN, A SYMBOL OF STRENGTH, COURAGE AND TENACITY, THIS WINE IS PRODUCED FROM GRAPES GROWN ON THE HILLS WHICH FIRST SAW THE FRUIT OF HIS HARD WORK. BECAUSE OF ITS PRODUCTIVE HISTORY AND FOR ITS IDENTITY, IT REPRESENTS THE CONSCIOUSNESS OF THE EVER GROWING WINE VOCATION OF OUR LAND MAREMMA. HAPPY COMBINATION BETWEEN OUR MOST IMPORTANT GRAPE OF WORLD: SANGIOVESE AND CABERNET- SOUVIGNON; INTENSE RUBY COLOUR WITH RED FRUITS FRAGRANCE COMBINED WITH TYPICAL SPICY NUANCES. IN MOUTH IS CHARMING, FULL AND RESOLUTE IN ITS TANNIC COMPONENT.

PRIMA ANNATA	1993
N. BOTTIGLIE	70.000
ALTIMETRIA	50/80 M.S.L.M.
RESA /ETTARO	90 Q.LI/HA
SISTEMA ALLEVAMENTO	CONTROSPALLIERA, CORDONE SPERONATO
DENSITÀ IMPIANTO	4.600 PIANTE PER ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	METÀ, FINE SETTEMBRE
TEMPERATURA FERM.	25-27° C
DURATA FERMENTAZIONE	15-18 GIORNI SULLE BUCCE
GRADAZIONE	13% VOL

TECNICA DI PRODUZIONE

DIRASPAPIGIATURA SEGUITA DA 15-18 GIORNI DI VINIFICAZIONE TRADIZIONALE A TEMPERATURA CONTROLLATA; DOPO LA SVINATURA AFFINAMENTO IN PARTE IN ACCIAIO INOX, IN PARTE IN BARRIQUE PER ALMENO 6 MESI.

MATERIALE VASCHE

VASCHE IN ACCIAIO INOX

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

DA BERE L'ANNO SUCCESSIVO LA VENDEMMIA. INVECCHIAMENTO 5-6 ANNI