

POGGIO D'ELSA

Rosso Maremma Toscana DOC

- SANGIOVESE e Altri Vitigni Internazionali

Prima Annata: 1993

Numero bottiglie prodotte: 70.000

Altimetria: 50/80 M.S.L.M

Resa/Ettaro: 90 Q.li/Ha

Densità Impianto: 4600 piante / Ha

Sistema Allevamento: guyot, cordone speronato

Epoca Vendemmia: metà-fine settembre

Temperatura Fermentazione: 24/26°C

Durata Fermentazione: 15 - 18 giorni sulle bucce

Gradazione: 13,5% Vol

Tecnica di produzione: diraspapigiatura seguita da 15 - 18 giorni di vinificazione tradizionale a temperatura controllata; dopo la svinatura affinamento in parte in vasche acciaio inox ed in parte in botti di rovere.

Materiale vasche: acciaio inox, botti

Capacità di invecchiamento: da bere l'anno successivo la vendemmia. Invecchiamento 5-6 anni.



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. Felice unione tra le due uve più importanti al mondo: Sangiovese e Cabernet Sauvignon. 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 the grapes grown on the hills which first saw the fruit of his hard work. Because of 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-Sauvignon; intense ruby colour with red fruits fragrance combined with typical spicy nuances. In the mouth is charming full and resolute in its tannic component.
