

## **POGGIO ALLA GUARDIA**

Il vino base, la terza etichetta, del grande progetto di Rocca di Frassinello. Ma un vino dalla personalità spiccatissima, speziato anche se facilissimo da bere. Un'introduzione straordinaria alle altre due etichette per vini da grande invecchiamento. Si beve con tale piacere che anche le qualità consumate sono sempre elevate.



**Prima annata di produzione:** 2004

**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 20.000

**Uve:** 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovetto

**Vinificazione:** in acciaio

**Invecchiamento:** in acciaio e cemento

**Comune di produzione:** Gavorrano (GR)

**Altimetria dei vigneti:** 100 mt. s.l.m.

**Tipo di terreno:** Medio impasto di scheletro

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità dell'impianto:** 5.900

**Età delle viti in produzione:** 5 anni

**Resa per ettaro in uva:** 55 Ql

**Epoca della vendemmia:** Prima metà di Settembre

**Materiale vasche di fermentazione:** Acciaio a temperatura controllata

**Temperatura di fermentazione:** 27°

**Durata fermentazione:** 15 gg.

**Fermentazione malolattica:** Svolta

**Tipo di legno:** -

**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 4 mesi

**Stabilizzazione del prodotto:** Naturale

**Affinamenti in bottiglia:** 4 mesi

**Annate non prodotte:** -