



POGGIO ALLA GUARDIA VIGNE ALTE

Maremma Toscana DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2004	Rosso giovane di media struttura e buona bevibilità	40% Sangiovese 30% Merlot 25% Cabernet Sauvignon 5% Syrah	Gavorrano (GR)

Unico vino della gamma di Rocca di Frassinello a non sostare in barrique, per un vino di grande immediatezza e bevibilità: un'introduzione straordinaria alle altre etichette della cantina. Nel blend del Vigne Alte una minima presenza di Syrah conferisce una maggiore personalità con la caratteristica speziatura di pepe.

Note degustative: rosso rubino con riflessi porpora. Profumo intenso e concentrato. In bocca elegante e pieno con piacevoli nuances di pepe nero.

Abbinamenti: si abbina perfettamente con i piatti tipici maremmani, come l'acquacotta, spaghetti alla buttera, pappardelle al cinghiale.

Comune di produzione: Gavorrano (GR)

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

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

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 55 Ql

Epoca della vendemmia: fine agosto (merlot), metà settembre (sangiovese, syrah e cabernet sauvignon)

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: cemento

Durata dell'affinamento in cemento: 12 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Formati disponibili: 0,375l - 0,75 l

