



POGGIO ALLA GUARDIA

Maremma Toscana DOC

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

Il vino base, la terza etichetta, del grande progetto di Rocca di Frassinello: un'introduzione straordinaria alle altre due etichette.

Note degustative: rosso rubino con riflessi porpora. Prugna, cioccolato e erbe aromatiche vengono fuori immediatamente dal bouquet. In bocca risulta morbido e con una piacevole freschezza.

Abbinamenti: si accompagna bene con carni arrosto, in umido e formaggi stagionati.

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: 4 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

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

