LÈPRODE

POGGIO AL PINO
A.D. 1872

DENOMINAZIONE	TOSCANA ROSATO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VARIETÀ D'UVA	100% SANGIOVESE (VIGNE VECCHIE E ALBERELLO)
VITICOLTURA	Vino rosato ottenuto dal vecchio vigneto LORÌGINE, completamente inerbito con essenze spontanee. I terreni sono franco argillosi, con presenza di concrezioni ferrose e calcaree (conchiglie fossili) in profondità. Il sistema di allevamento è quello tradizione ad archetto o capovolto. La conduzione dei vigneti rispetta i canoni dell'agricoltura biologica e Biodinamica
VINIFICAZIONE	La vinificazione avviene in giare di Terracotta dell'Impruneta. Qui, l'uva ad acino interno viene lasciata a macerare per alcune ore. Nessuna chiarifica, filtrazione, stabilizzazione.
DESCRIZIONE	Alla vista si presenta di un colore rosso rubino impenetrabile con riflessi porpora. Al naso è intenso, fine, con profumi di piccoli frutti rossi e neri seguiti da lievi note speziate. In bocca è di medio corpo, caldo e secco, caratterizzato da un tannino setoso e da una vivace freschezza che invita al sorso. Si fa ricordare per la sua elegante complessità, inaspettatamente avvolta in un colore di inchiostro purpureo.
MATERIE PRIME	Tappo: Sughero mono-pezzo, rigorosamente 100% naturale, ottenuto da processo totalmente Ecosostenibile e Garantito da sostituzione della bottiglia se accertata la presenza di problematiche derivanti dal tappo. Bottiglia: Borgognotta proveniente dalla Francia in vetro riciclato Garantito 100% da processo Ecosostenibile. Capsula: Poli-laminato o Materiale termoretraibile di alta qualità ottenuti totalmente da materiali 100% riciclati. Etichette: carta 100% riciclata con adesivi rispettosi dell'ambiente e colori all'acqua. Cartoni: da materia prima 100% riciclata e colori all'acqua. Cassa di legno: da legno naturale al 100% e colori all'acqua. Reggetta: da materia prima 100% riciclata.
STORICO ANNATE	2022 – 12,5% Vol. – 700 bottiglie da 750 mL

POGGIO AL PINO 1872 SRLS
Cerreto Guidi Firenze | P.I. 06973160481 | +39 3455804703 | info@poggioalpino.com