

VINO ROSSO I.G.T. “Poggio Galardi”

Tipologia: Vino Biologico

Denominazione: IGT-Rosso di Toscana

Area di produzione: Toscana, Colline di Firenze (Fiesole). Vigneti collocati a circa 150 mt s.l.m. in terreno magro e galestroso.

Titolo alcolometrico: 13,0 %

Vitigno: Merlot (55%), Cabernet (45%).

Tipo di allevamento: cordone speronato e Guyot in coltivazione biologica.

Modalità di raccolta: le uve vengono raccolte manualmente al giusto livello di maturazione fenolica e trasportate in cassette alla cantina.

Vinificazione: diraspatura delicata delle uve e successiva pigiatura mediante pressione calibrata degli acini; fermentazione con lieviti selezionati, a temperatura controllata in acciaio, con rimontaggi e délestages.

Affinamento: nella prima fase in acciaio, successivamente in barriques a media tostatura e orcio in terracotta.

L'imbottigliamento infine avviene evitando operazioni di filtrazione eccessivamente stretta, che pur rendendo il vino brillante, ne indebolirebbero inequivocabilmente la struttura.☐

Durante l'evoluzione in bottiglia eventuali sedimenti costituiti da cristallizzazione di sali di potassio, naturalmente contenuti nell'uva, sono da ritenersi spontanea manifestazione di un vino dalla potente struttura e dall'elevata concentrazione, accentuata anche dall' affinamento in terracotta.

Colore: in giovinezza rubino con riflessi violacei , che virerà in maturità al granato intenso.

Note sensoriali: Le fasi di affinamento – acciaio, barriques , orcio in terracotta e bottiglia – determinano una notevole ampiezza aromatica. Le sensazioni si percepiscono nette ma piacevolmente in equilibrio sia sotto il profilo olfattivo che gustativo.

Al naso è ampio, netto , con sentori di aromi primari evidenti; in bocca note di frutta rossa matura e struttura consistente.

Abbinamento: Dà il meglio di se stesso con carni rosse, cacciagione e stufati. Nella maturità può essere anche considerato un piacevole vino da meditazione.

Età ottimale per il consumo : entro 8 anni dalla vendemmia

Servizio: si consiglia di scaraffare prima della degustazione e servire a temperatura di 18°C, in ampio bicchiere di cristallo sottile dalla tipica forma a tulipano.

Premi e riconoscimenti :

Vendemmia 2011: *selezionato con 2 bicchieri neri dal Gambero Rosso per la Guida " Vini d'Italia 2015".*



Fattoria di Poggiopiano di Mauro Galardi
Via dei Bassi, 13 – Loc. Girone 50014 – Fiesole – Firenze
tel 055 6593020 www.poggiopiano.it info@poggiopiano.it