



# Fattoria di Poggiopiano Galardi Fiesole - Firenze - Toscana

**Rosso di Toscana I.G.T 2015**

## “Poggio Galardi in Anfora”

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Tipologia</b>                   | Vino Rosso Biologico   |
| <b>Denominazione</b>               | IGT-Rosso di Toscana   |
| <b>Area di produzione</b>          | Toscana, Colline di Firenze (Fiesole)  |
| <b>Contenuto alcolico</b>          | 14,5 % Vol.  |
| <b>Varietà</b>                     | Merlot (55%), Cabernet (45%).  |
| <b>Terreno</b>                     | Magro, galestroso e calcareo; 150 s.l.m.   |
| <b>Sistema di allevamento</b>      | Cordone speronato e Guyot, in coltivazione biologica   |
| <b>Epoca di vendemmia</b>          | Fine Agosto (Merlot) - Metà Settembre (Cabernet S.)  |
| <b>Modalità di raccolta</b>        | Uve raccolte manualmente al giusto livello di maturazione fenolica e trasportate in piccoli panieri alla cantina   |
| <b>Vinificazione</b>               | Diraspatura delicata delle uve e successiva pigiatura mediante pressione calibrata degli acini; fermentazione con lieviti selezionati, in acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi e délestages.   |
| <b>Affinamento</b>                 | Prima in acciaio, poi in barriques e anfora in terracotta<br>L'imbottigliamento 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. |
| <b>Colore</b>                      | In giovinezza rubino con riflessi violacei; granato intenso in maturità  |
| <b>Aroma</b>                       | Le 4 fasi di affinamento – acciaio, barriques, anfora in terracotta e bottiglia – determinano una notevole ampiezza aromatica. Al naso è ampio, netto, con sentori di aromi primari evidenti   |
| <b>Gusto</b>                       | Frutta rossa matura; bella struttura.<br>Le sensazioni si percepiscono nette ma piacevolmente in equilibrio sia sotto il profilo olfattivo che gustativo.  |
| <b>Abbinamento</b>                 | Carni rosse, cacciagione e stufati. Nella maturità può essere anche considerato un piacevole vino da meditazione   |
| <b>Servizio</b>                    | 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   |
| <b>Età ottimale per il consumo</b> | Entro 8 anni dalla vendemmia   |



|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Vendemmia 2015</b> | <b>Premi e Riconoscimenti</b><br>89/100 sulla Guida I Migliori Vini Italiani 2019 di Luca Maroni 2020<br>Inserito in Guida Slow Wine 2020<br>4 Grappoli su Bibenda 2020                 |
| <b>Vendemmia 2013</b> | 91/100 sulla Guida 5 STAR WINES-The Book 2018<br>90/100 sulla Guida I Migliori Vini Italiani 2019 di Luca Maroni 2019<br>Inserito in Guida Slow Wine 2019<br>4 Grappoli su Bibenda 2019 |
| <b>Vendemmia 2011</b> | 2 bicchieri sulla Guida "Vini d'Italia 2015" del Gambero Rosso  |