



PoggioargentierA™

Vigneti in Maremma

POGGIORASO TOSCANA CABERNET FRANC IGT



Area di produzione: Sud Maremma – Area di Grosseto

Denominazione: Toscana Cabernet Franc IGT – Indicazione Geografica Tipica

Uvaggio: Cabernet Franc

Annata: 2018

Densità d'impianto: 5.600 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

Terreno: Vigneti in zona Baccinello - terreni ricchi di ciottoli di origine alluvionale con prevalenza di argille calcaree.

Conduzione agronomica dei vigneti: Biologica (Organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F. IT BIO 009 – CCPB srl Operatore Controllato n° CK91)

Produzione media: 3.500 bottiglie

Raccolta: A mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione: Fermentazione tradizionale con lunga macerazione sulle bucce per circa quattro settimane in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: In barriques per circa 14 mesi

Temperatura di servizio: 16-18°C

Formati: 75-cl in cartone da 6 bottiglie, 150-cl in confezione singola di legno