

# MAREMMANTE

Maremma Toscana Rosso DOC



**PoggioargentierA™**  
*Vigneti in Maremma*

- **AREA DI PRODUZIONE:**

Sud Maremma - Area di Grosseto

- **DENOMINAZIONE:**

Maremma Toscana Rosso DOC - Denominazioni di Origine Controllata

- **UVAGGIO:**

Cabernet Franc, Syrah

- **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.  
Vigneti in zona Alberese, s.l.m., prevalenza di sabbia e limo

- **PRODUZIONE MEDIA:**

20.000 / 25.000 bottiglie

- **RACCOLTA:**

A mano in cassette da 20 Kg

- **VINIFICAZIONE:**

Macerazioni di circa due settimane, fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16-18°C

- **FORMATI:**

75-cl in cartone da 6 bottiglie.