

MAREMANTE

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.