

POGGIORASO

Toscana Cabernet Franc IGT




Poggioargentiera™
Vigneti in Maremma

• **AREA DI PRODUZIONE:**

Sud Maremma – Area di Grosseto

• **DENOMINAZIONE:**

Toscana Cabernet Franc IGT – Indicazione Geografica Tipica

• **UVAGGIO:**

Cabernet Franc

• **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 - prevalenza di sabbia e limo

• **PRODUZIONE MEDIA:**

5.000 bottiglie

• **RACCOLTA:**

A mano in cassette da 20 Kg

• **VINIFICAZIONE:**

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

• **AFFINAMENTO:**

In barrique di rovere Francese

• **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16-18°C

• **FORMATI:**

75-cl in cartone da 6 bottiglie, 150-cl in confezione singola di legno, 3l in confezione singola di legno.