

# 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.