



ROSÈ  
I.G.T.

## POGGIOSECCO ROSÈ

Colore rosa chiaro con un po' di torbidità, delicato aroma di fiori e frutti rossi, buona acidità e un finale gradevole: un rosé amichevole e facile da bere, adatto ad ogni occasione.

**UVAGGIO** Sangiovese, Merlot

**VINIFICAZIONE** L'uva viene raccolta a mano. Dopo 24-36 ore di macerazione sulle bucce, le uve vengono pressate sofficemente e fermentate spontaneamente per circa 20 giorni. Al termine della fermentazione, il vino viene travasato e rimane sulle fecce fini per alcuni giorni.

**AFFINAMENTO** In vasche di cemento per 6 mesi. La chiarifica è per decantazione senza uso di alcun prodotto.

---

## POGGIOSECCO ROSÈ

Light pink color with a little haze, delicate aroma of flowers and red fruits, good acidity and a pleasant finish – friendly, easy-drinking rosé for any occasion.

**GRAPE** Sangiovese, Merlot

**VINIFICATION** Hand-harvested grapes. After 24-36 hours of maceration on the skins, the grapes are softly pressed and spontaneous fermentation lasts about 20 days. At the end of fermentation, the wine is racked and remains on its fine lees for a few days.

**AGING** In cement tanks for 6 months. Clarification is done by decantation only, no fining product used.

