



ROSSO
I.G.T.

POGGIOSECCO ROSSO

Di colore rosso rubino con riflessi violacei offre al naso note ancora acerbe di frutta a bacca rossa. Vino morbido e gustoso presenta un finale asciutto e pulito.

UVAGGIO Sangiovese

VINIFICAZIONE L'uva viene raccolta a mano, con vendemmia anticipata per ottenere un vino fruttato ed a basso contenuto alcolico, diraspata in maniera soffice. La fermentazione avviene tramite lieviti indigeni, in vasche di cemento.

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

Ottimo da servire in estate a temperatura 10/12°

POGGIOSECCO ROSSO

Ruby red in color with purple hues, unripe notes of red berry fruit on the nose. Smooth and tasty with a dry and clean finish.

GRAPE Sangiovese

VINIFICATION Grapes are hand harvested early in the season to obtain a fruity wine with low alcohol content. The grapes are gently destemmed. Fermentation occurs with indigenous yeasts, in cement tanks.

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

Excellent to serve in the summer at a temperature of 10/12° C

