



AYA POGGIARELLO



ZONA DI PRODUZIONE : Montespertoli (FI) Loc. Fornacette. La produzione si limita a sole 2000 bottiglie. Il vigneto si trova nella zona più alta dell'azienda a 320 Metri s.l.m.

UVE :

45% Sangiovese - 35% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO :

Guyot e cordone speronato

VENDEMMIA :

Manuale in piccole ceste, con rese di 70 q./ha

VINIFICAZIONE :

Macerazione lunga sulle bucce per 20 giorni.

Fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

Stazionamento per 3 mesi in acciaio per poi essere trasferito in barrique di rovere francese per 24 mesi e successivamente in bottiglia per altri 2 mesi.

GRADO ALCOLICO : 13,5% Vol.

Il Poggiarello si presenta con un colore rosso rubino intenso, tendente al granato. Al naso le note di frutta rossa matura incontrano piacevoli sentori di ciliegia e frutti di bosco. Delicati e perfettamente integrati gli aromi di cuoio, cacao e leggere spezie. Al palato è morbido, con tannini delicati. Equilibrato ed intenso con finale lungo, complesso e persistente.

Questo vino, di grande struttura, si presta ad un lungo invecchiamento e si consiglia di stappare qualche ora prima di servirlo, oppure versarlo in un decanter al fine di ossigenarlo.

Il Poggiarello si accompagna con carni rosse da lunga cottura, ad esempio, umidi, stracotti, salmì. Ben accompagnato anche da formaggi di lunga stagionatura.