

## Poggio A` Venti Sangiovese



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Toskania
<b>APELACJA</b>	Toscana IGT
<b>SZCZEP</b>	Sangiovese
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Aromat:

Nuty kwaśnej wiśni, malin i suszonych ziół śródziemnomorskich, takich jak tymianek i oregano.

### Smak:

W ustach intensywny smak czerwonych owoców. Świeża kwasowość i zaokrąglone taniny

### Potrawy:

Sery twarde starzone, steki, makarony z sosem pomidorowym

### Więcej informacji:

Poggio A` Venti, to 100% Sangiovese z winnicy o gliniastym podłożu z obecnością trawertynu i wapienia. Winifikacja odbywa się w otwartych stożkowych kadziach.

Leżakowanie: w starych dębowych beczkach przez około dwa i pół roku i kolejne sześć miesięcy w butelce; bez filtracji, klarowania i dodawania siarczynów

Dla tego rocznika wyprodukowano tylko 600 butelek.

Massa Vecchia

