ACQUISTATO IL .....

Poggio del Concone Toscana IGT 2018 2018



Un rosso che saprà conquistarvi con il suo carattere deciso e avvolgente

Poggio del Concone è un vino che racconta in chiave moderna la Toscana, terra di grandi vini. È un rosso dinamico, avvolgente, armonico ottenuto da un sapiente assemblaggio di uve Sangiovese, Merlot e Cabernet. Le tre varietà di uva vengono vinificate separatamente per rispettare al meglio le loro caratteristiche. Fanno una macerazione a freddo di 5-6 giorni a 4 gradi e una fermentazione di 12-14 giorni a temperatura controllata di massimo 24 gradi. Il 30% del vino viene affinato per 3 mesi in barrique e 2 mesi in bottiglia. Nel calice si presenta di un bel rosso intenso con riflessi violacei, mentre al naso si percepiscono sentori di ribes, amarene e lontani sentori di prugna, insieme a cacao e chiodi di garofano.

Provinco Italia è un'azienda leader nella produzione e distribuzione di vino italiano sui mercati internazionali. Nata negli anni '70 da un gruppo di aziende cooperative, è oggi un'azienda privata gestita da professionisti nel campo del vino e della distribuzione. Clienti in oltre 20 Paesi del mondo, tra cui le più importanti catene della grande distribuzione, innumerevoli riconoscimenti nei più prestigiosi concorsi enologici sono il risultato della nostra mission e della nostra filosofia di lavoro.

La Vigna

Terreno	argilla e sabbia
Esposizione	sud-est 150-300 metri s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	merlot, cabernet,sangiovese
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	24-36 mesi se conservato in luogo idoneo
Abbinamento	Perfetto con pasta condita a base di carne,grigliate,pollame e formaggi di media stagionatura
Vinificazione	Le tre varietˆ di uva vengono vinificate separatamente per rispettare al meglio le caratteristiche delle diverse uve. Sangiovese,Cabernet e Merlot fanno una macerazione a freddo di 5-6 giorni a 4 gradi e una fermentazione di 12-14 giorni a temperatura controllata di massimo 24 gradi. Il 30% del vino fa un passaggio di 3 mese in barrique e 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	colore rubino,profui di viola,frutti di bosco e prugna. Gusto morbido,avvolgente con leggeri tocchi minerali e speziati che rendono oogni sorso piacevole

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821