



ACQUISTATO IL

Poggio del Concone Toscana IGT 2018

2018

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



Svinando

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 missione 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 varietà 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,profumi di viola,frutti di bosco e prugna. Gusto morbido,avvolgente con leggeri tocchi minerali e speziati che rendono ogni 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