

POGGIO NIBBIALE

MORELLINO POGGIO NIBBIALE



Tipologia: MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Vitigni: SANGIOVESE 85% - CANAILOLO 5% -
MONTEPULCIANO 5% - CABERNET
SAUVIGNON 5%

Zona di Produzione: magliano in toscana

Tipologia dei terreni: collinare - esposizione sud
ovest - composizione silicea, argillo-calcareo

Sistema di allevamento della vite: cordone
speronato 8000 chili uva / ettaro

Tecnica di produzione:

Fermentazione in tini di acciaio per 8 giorni a temperatura controllata e maturazione in tonneau per almeno 6 mesi. Riposo in bottiglia per 6 mesi prima della vendita

Descrizione Organolettica:

Conquista con il suo colore intenso e vivace, la sua avvolgente densità, l'armonia ben definita dei profumi di frutti di bosco ed una lunga e piacevole persistenza. La consistenza tannica si addolcisce combinandosi con gradevoli note di vaniglia.

Dati Analitici

Alcool: % vol 13,70

zuccheri: g/L 1,1

anidride solforosa totale: mg/l 33

acidità volatile: g/l 0,67

acidità totale: g/l 5,2

estratto secco netto: g/l 28