

# POGGIO NIBBIALE

## TOMMASO POGGIO NIBBIALE



**Tipologia:** MORELLINO DI SCANSANO -  
RISERVA DOCG

**Vitigni:** SANGIOVESE 100%

**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 legno con macerazione per 15 giorni. Controllo della temperatura sotto i 34 gradi.

Maturazione per 18 mesi in tonneau di rovere francese. Sosta di affinamento in bottiglia per 8 mesi.

**Descrizione Organolettica:**

Di colore rosso rubino intenso, al naso si compone di fragranze di tabacco e vaniglia su matrice fruttata tipica del Sangiovese che ricorda l'amarena e la prugna. Al palato è pieno e persistente con struttura finemente tannica.

**Dati Analitici**

Alcool: % vol. 13,7

zuccheri: g/l 1,7

anidride solforosa totale: mg/l 50

acidità volatile: g/l 0,69

acidità totale: g/l 5,5

estratto secco netto: g/l 29