

POGGIO NIBBIALE

VOLPE 2013



Tipologia: ROSSO MAREMMA TOSCANA IGT

Vitigni: SANGIOVESE 50% - CANAIOLO 50 %

Zona di Produzione: Magliano In Toscana

Tipologia dei terreni: Collinare - Esposizione Sud Ovest -
Composizione Silicea, Argillo-Calcareo

Sistema di allevamento della vite: GUYOT
9000 chili uva / ettaro

Tecnica di produzione:

Premacerazione a freddo seguita da breve fermentazione a temperatura controllata sotto i 28 gradi. Maturazione in tino di legno per la fermentazione malolattica e imbottigliamento in primavera.

Descrizione Organolettica:

Rosso brillante e delicato bouquet. Grazie ad una struttura morbida e vivace costituisce un gradevole abbinamento per una vasta gamma di piatti, dai più semplici a quelli più elaborati.

Dati Analitici

Alcool:	13,2
zuccheri:	1,4
anidride solforosa totale:	65
acidità volatile:	0,39
acidità totale:	5,70
estratto secco netto:	25