

# FATTORIA LE PUPILLE



## POGGIO VALENTE 2020

IGT TOSCANA ROSSO

Questo Cru affonda le sue radici nel 1996, quando Elisabetta decide di acquistare la vigna "Poggio Valente" nelle vicinanze di Pereta, Scansano. Il progetto è stato ancora una volta incentrato sul Sangiovese, diventando la massima espressione del *terroir* maremmano.



**Denominazione:** IGT Toscana Rosso

**Varietà:** 100% Sangiovese

**Alcool:** 15%

**Acidità Totale:** 5,3 g/l

**Ubicazione vigneti:** vigneto Poggio Valente (Pereta, Magliano in Toscana) altitudine 280 m.s.l.m.

**Esposizione vigneti:** Sud-Ovest

**Superficie vigneti:** 12 ha

**Tipologia del terreno:** terreno molto collinare, strato superficiale ricco di sabbia, sotto strato roccioso di origine arenaria, mista ad argille

**Data di impianto:** 1995 - 2011

**Densità di impianto:** 4650 piante/ha

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa uva/ettaro:** 50 q

**Vendemmia:** seconda metà di settembre

**Temperatura di fermentazione:** 26°C in acciaio inox

**Tempo di macerazione:** 30 - 35 giorni

**Maturazione:** 18 mesi in tonneau da 500 L e 600 L, di cui 50% nuovi

**Produzione:** 35.000 bottiglie

**Formati:** 0.375 L., 0.75 L., 1.5 L., 3 L., 6 L., 9 L., 12 L., 18 L.

**Prima annata prodotta:** 1997

**Profilo:** Rosso rubino compatto. Olfatto complesso e intenso con note di marasca, spezie fini, tabacco e sottobosco. Trama gustativa compatta ed elegante con tannini risolti e raffinati. Finale persistente su note calde di mora.

**Abbinamenti:** Cinghiale in dolce e forte, maccheroni al ragù di anatra