



IL POGGIONE

2014



Denominazione	Rosso di Montalcino Leopoldo Franceschi
Uvaggio	100% Sangiovese
Annata	2014
Alcol	14,50%
Vigneto	Vigneti aziendali ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 450 metri s.l.m.
Tipo di impianto	Doppio capovolto e cordone speronato.
Raccolta	A mano
Vinificazione	15 giorni "a cappello sommerso" in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni a temperatura controllata 25/28 °C. Fermentazione malolattica in acciaio.
Affinamento	In rovere francese, seguito da un periodo di affinamento in bottiglia.



IL POGGIONE

Analisi organolettica

Colore rosso rubino intenso, al naso è caratterizzato di aromi di frutta a bacca rossa e a bacca scura, sottobosco e spezie dolci, al palato è ricco e complesso, con tannini ben integrati ed un lungo finale.

Abbinamenti

Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.