IL POGGIONE

Lo Sbrancato
2024

Lo Sbrancato è un vino Rosato prodotto da uve 100% Sangiovese.
Il suo nome riprende l'omonimo quadro del 1888 presente nella sala degustazione aziendale.
Dopo la raccolta, il mosto resta per 24 ore a contatto con le bucce, per poi continuare la fermentazione a 12 °C.
Gli aromi di frutta rossa e la sua freschezza, lo rendono un ottimo rosato con la struttura di un giovane Sangiovese.

Denominazione	Lo Sbrancato
Uvaggio	100% Sangiovese
Annata	2024
Alcol	12%
Vigneto	Vigneti ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 450 metri s.l.m.
Tipo di impianto	Cordone speronato.
Raccolta	A mano
Vinificazione	24 ore a contatto con le bucce, fermentazione a 12 °C per 25 giorni.
Analisi organolettica	Colore rosato; al naso aromi floreali, di frutta rossa e spezie. Al palato corpo e freschezza lo rendono un ottimo rosato con la struttura di un giovane Sangiovese.

IL POGGIONE

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con pesce, verdure e formaggi freschi.