IL POGGIONE

# Lo Sbrancato
# 2019

*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 | 2019 |
| Alcol | 12,5% |
| 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. |
| 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. |