IL POGGIONE

Marchesa Clementina

Metodo Classico

Rosé - Pas Dosé



Questo vino è stato creato in onore della Marchesa Clementina, nonna di Leopoldo e Livia Franceschi, attuali proprietari della Tenuta Il Poggione. Da sempre amante dei grandi Champagne, il suo gusto ha ispirato questo Metodo Classico prodotto a Montalcino.

Questo vino spumante è ottenuto da sole uve Sangiovese provenienti dai nostri vigneti.

I grappoli di uva Sangiovese vengono raccolti a mano in cassette e vengono sottoposti nella loro interezza ad una soffice pigiatura. Il tempo della pressatura è l'unico momento in cui il mosto rimane a contatto con le bucce ed è per questo che lo spumante ha un elegante colore rosa pallido.

Dopo la fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate, si procede alla selezione delle basi e al tiraggio. Da quel momento, il vino trascorre almeno 24 mesi nelle nostre antiche cantine di Sant'Angelo in Colle a contatto con i lieviti, a temperatura e umidità costanti. Al termine, dopo la sboccatura, le bottiglie riposano per altri due mesi.

La liqueur utilizzata è priva di zuccheri aggiunti (zéro dosage): a questa 'formula' si è arrivati dopo numerose sessioni di degustazione finalizzate a trovare il miglior equilibrio tra purezza ed espressività. Pertanto, la scelta di non 'dosare' non è figlia delle mode del momento, bensì della naturale bontà del vino, che non ha bisogno di nessuna forma di 'trucco'.

Denominazione	Marchesa Clementina - Rosé Metodo Classico - Pas Dosé
Uvaggio	Sangiovese
Periodo sui lieviti	Almeno 24 mesi
Dosaggio	Pas Dosé

IL POGGIONE

Analisi organolettica	Olfatto elegante e fresco, giocato sui piccoli frutti di bosco rossi in un insieme fitto, ma arricchito anche da uno spunto agrumato e una certa grassezza di fondo. La bocca esalta questa sensazione di freschezza nel riportare con coerenza e succosità il corredo fruttato olfattivo. Soprattutto, il vino è molto pulito e asciutto, ma mai tale da tradire l'assenza di dosaggio. Finale piacevolmente e delicatamente amaricante sulle note di agrumi, di lunga persistenza.
Abbinamenti	Molto versatile, potendo accompagnare tanto il salmone affumicato, quanto i grandi salumi, da non sottovalutare l'accostamento ai primi piatti della tradizione toscana.
Temperatura di servizio	6 / 8 °C