

ORO CLUB

VINI PREGIATI

ORO DEL POGGIO

I.G.T.TOSCANA ROSSO – SUPERTUSCAN

Bottiglie prodotte:

nr 2.500 - numerate -

Vitigno:

Sangiovese 90%, Merlot 10%

Sistema di allevamento:

Vigneti a Cordone Speronato con potatura corta

Vinificazione:

In vasche inox con fermentazione e maturazione prolungata a temperatura controllata 27°C 28°C per almeno 20 giorni

Maturazione:

In barriques di rovere francese

Affinamento:

In bottiglia per almeno 6 mesi

Caratteristiche:

Vino di colore rosso rubino. Pieno riscatto al palato, fin dal primo impatto, caratterizzato da profumi intensi e speziati con ribes, ciliegie. Ottima la gradevolezza gustativa con equilibrio ed armonia della parte alcolica, entusiasmo con un'espansione finale suggellata da tannini presenti ma sapientemente distribuiti che lasciano spazio ad un finale lungo, pieno, persistente.

Abbinamenti Gastronomici:

Abbinamenti con piatti molto strutturati e compositi quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo eventualmente accompagnate da funghi e tartufi. ottimo con formaggi: tome stagionate, parmigiano reggiano, pecorino toscano. Trova anche abbinamento ottimale con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse strutturate.

Va servito in bicchieri di cristallo, dalla forma ampia al fine di potere cogliere il bouquet composito ed armonico. Da servire ad una temperatura di 18°C 20°C.

