



cosimo

IGT TOSCANA ROSSO

PASSIONE BIODINAMICA!

Vitigno:

Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Bonamico; esposizione Nord-Est; potatura cordone speronato; 3000 piante ad ettaro, suolo profondo argillo-calcareo, con presenza di fossili del Plio-Pleistocene e assenza di scheletro.

Vendemmia:

la particolarità della raccolta delle uve è la vendemmia simultanea delle diverse varietà. Infatti, osservando il Sangiovese, presente per circa il 70% del vigneto, si punta ad aspettare una maturazione fenolica tale da garantire una elevata struttura e successiva longevità del vino, che sarà anche arricchita in complessità dai diversi stadi di maturazione delle altre varietà autoctone.

Vinificazione:

vinificato in piccoli contenitori aperti da 10 Hl, follato manualmente più volte il giorno, per estrarre tutti i profumi caratteristici di queste varietà, Cosimo è il risultato di una vinificazione completamente naturale. La fermentazione sulle bucce, per circa 20-30 giorni, si svolge senza l'aggiunta di lieviti selezionati o di coadiuvanti enologici, fatta eccezione per l'utilizzo di piccole aggiunte di anidride solforosa prima dell'imbottigliamento. La fermentazione malo-lattica, totalmente spontanea, avviene in barrique di rovere di 2°, 3° e 4° passaggio dove, successivamente, il vino matura per circa 12-18 mesi fino all'imbottigliamento ed ulteriore affinamento.

Caratteristiche sensoriali:

ai frutti come la prugna e la mora, si aggiungono profumi di rose e pot-pourri, poi emergono note speziate dolci e leggeri sentori di tabacco. In bocca ha un ingresso austero, ma poi sprigiona i sapori del frutto, con l'avvolgenza dei tannini e ha un finale persistente, perfettamente bilanciato fra freschezza e alcolicità.

Abbinamenti:

ottimo con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

16 - 18 gradi



TENUTA DI POGGIO S.S.A.

Via di Poggio a Pino 16 - 56028 San Miniato (PI)

☎ 0039.0571.465032

www.cosimomariamasinini.it

