



PASSIONE BIODINAMICA!

Sanforte

IGT TOSCANA ROSSO

Vitigno:

Sanforte "vigna vecchia": 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. Sanforte "vigna nuova": esposizione sud-ovest; potatura guyot; 5000 piante ad ettaro, suolo profondo argillo-calcareo con presenza di fossili del Plio-Pleistocene e assenza di scheletro.

Vendemmia:

raccolte a mano in piccole cassette, Sanforte viene raccolta quando le uve hanno l'equilibrio ideale tra maturità e acidità per esprimere le sue caratteristiche uniche.

Vinificazione:

il Sanforte viene vinificato in modo completamente naturale in piccoli tini aperti (mastelle) con follature manuali, in modo che i fenoli, i sapori e il colore siano estratti molto delicatamente. Il Sanforte è fermentato senza additivi enologici, né lieviti selezionati né solfiti. 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:

elegante e raffinato, con note di pepe nero, ciliegie e un'acidità equilibrata. Un vino straordinariamente intrigante.

Abbinamenti:

arrosti di carne rosse e di cacciagione, paté, bolliti, flan di verdure e formaggi

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

