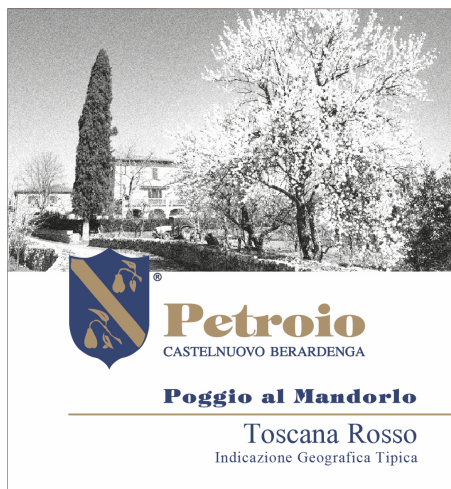


POGGIO AL MANDORLO 2023



Il vino IGT della Fattoria di Petroio è un prodotto giovane e fresco. Viene imbottigliato presto per permettere al Sangiovese di esprimere tutto il suo frutto, ricordando così il Chianti di tanti decenni fa.

Produzione totale:

Imbottigliamento:

Composizione:

Fermentazione:

Permanenza sui lieviti:

Invecchiamento:

Esame organolettico:

Abbinamenti:

Lotto n°1 2800 bottiglie

Novembre 2024

100% Sangiovese.

Tradizionale; durata 15 giorni.

30 gg.

In cemento e acciaio.

Vino fresco e giovane dal colore rosso rubino chiaro e limpido.

Al naso si presenta fruttato, con sentori di bacche rosse mature, e con leggere note tostate.

In bocca risulta fresco, minerale e pulito. Declina con semplicità le caratteristiche del Sangiovese, rendendolo un vino estremamente *equilibrato* in cui spiccano l'acidità e mineralità del terroir di Petroio.

Grazie alla sua freschezza questo vino è ideale per qualsiasi preparazione leggera, come sughi di pomodoro fresco, carni bianche o anche la pizza. Adatto anche a cibi piccanti ed etnici (es. cucina cinese)