



Eclissi I.G.T.

Denominazione: IGT Rosso Toscana

Uvaggio: 60% Sangiovese, 35% Merlot, 5% Colorino

Temperatura di servizio: 16/18 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Fittissimo rosso rubino concentrato e consistente. Profumo ricco e saudente che richiama frutti di bosco. Intensa e piacevole la nota balsamica di menta ed eucalipto. Sapido e potente in bocca, ha personalità spiccata e grande persistenza. Vino di grande longevità.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO:

Vigneto: Vigna del Poggio

Superficie vigneto: 1 ha

Altitudine: 360 m.s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Densità d'impianto: 5000 viti/ha

Sistema d'allevamento: cordone speronato

Età vigneto: 15 anni

Terreno: argilloso con presenza di scheletro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Periodo di vendemmia: prima settimana di Ottobre

Resa media uva per ceppo: 1,5 kg

Raccolta: manuale

Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 14 gg.
Fermentazione malolattica in cemento

Affinamento: circa 18 mesi in tonneaux di rovere francese

Maturazione in bottiglia: periodo minimo 6 mesi

Bottiglie prodotte: 3.000



Azienda Agricola Poggio al Bosco

Via Chiostrini, 5 - 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)

Tel: +39 055 80 76 474 - info@poggioalbosco.it - www.poggioalbosco.it