



Poggi del Santo

Vino rosso

Berry&Berry

Vitigno Sangiovese

Vigna Poggi, Balestrino (IM) e Tovo San Giacomo (SV)



Questo vitigno, in passato molto diffuso nel Ponente ligure, ci porta nel lontano passato quando la tradizione della viticoltura era pura e determinata.

Dal toponimo della zona in cui si trova il vigneto, i "Poggi" e "Santo" per la bontà del vitigno di cui è composto per la maggior parte il vigneto, il Sangiovese Nero.

COLORE

Limpido rosso rubino chiaro.

OLFATTO

Aromi fruttati e floreali: prugna, mora, ciliegia, viola; con il sottofondo sapido tipico dei rossi coltivati in vigneti affacciati sul mare.

PALATO

Si presenta molto equilibrato, piacevolmente fresco ed intenso con una curiosa vena sapida.

TIPO DI TERRENO

Limoso.

ESPOSIZIONE

Sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

PIANTE PER ETTARO 5000

RESA PER ETTARO 100 q

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-21°C

PRIMA VENDEMMIA 2010

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In rosso. Macerazione di almeno 7 giorni. Affinamento 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

