

FATTORIA LE POGGIOLA

CIUO NERO

Rosso IGT
2015

Abbiamo scelto questo nome toscano per il nostro vino poiché "CIUO NERO" era il soprannome di un uomo che ha gestito il nostro maneggio per più di 40 anni. Nel 2001 abbiamo piantato vicino al maneggio le uve Cabernet e Merlot per produrre questo vino. L'immagine del Ciuo è stata disegnata da noi (Luca)

Tipologia

Vino secco e fermo, robusto

Vitigni

Merlot 30%, Sangiovese 30%, Cabernet 30%, Canaiolo 10%

Vendemmia

Vendemmia 2015 - manuale

Vinificazione

Sulle bucce per 20 giorni circa.

Maturazione

In botte di rovere da 12 hl per 10 mesi

Tenore alcolico

14 % Vol.

Abbinamenti consigliati

Formaggi e salumi, carni arrosto o in umido, cacciagione

Degustazione

Coro rubino scuro, un vino avvolgente e profondo, ben bilanciato tra legno e frutta, rotondo che riempie la bocca

Servizio

Temperatura 16-18°C, stappare la bottiglia almeno mezz'ora prima del servizio e decantarla.

Longevità

8-10 anni.

Imbottigliamento

In azienda dai viticoltori proprietari, 3000 bottiglie da 0,75L



Organismo di controllo
autorizzato dal MIPAAF
IT-BIO-007
Agricoltura Italia