TALENTI
MONTALCINO

POGGIO FARNESE ROSATO

Da uve di sangiovese dei vigneti di proprietà situati nel versante sud-ovest (220 m s.l.m.).

ANNATA 2020

DENOMINAZIONE IGT

UVE IMPIEGATE Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE Uve provenienti dal vigneto di proprietà nel versante sud-ovest (220 m s.l.m.)

TIPOLOGIA DEL TERRENO Terreno di colore bruno con tessitura franco-argillosa e presenza di placche calcaree e scheletro arrotondato.

TECNICA DI PRODUZIONE Pressatura soffice, 48 ore di decantazione a 5°C e lenta fermentazione in acciaio a 20°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosa cipria, gentile nei profumi e ricco di sentori di fresco sottobosco come fragoline, mirtilli e lamponi. Tonico al palato con un grande bilanciamento e rotondità.

ABBINAMENTI E SERVIZIO Ideale abbinamento con pesce crudo, piatti freddi, salami, formaggi freschi e lampredotto. Temperatura di servizio consigliata 8-10°C.

FORMATI DISPONIBILI 0,75 lt.

GRADAZIONE ALCOLICA 12%

Azienda Agricola Talenti Loc. Pian di Conte, 222, 53024 Montalcino SI • +39 0577 844064 • info@talentimontalcino.it