TALENTI
MONTALCINO

POGGIO FARNESE ROSSO

Assemblaggio di sangiovese (80% circa) e petit verdot prevenienti dai vigneti di proprietà nel versante sud-ovest (220 m s.l.m.).

ANNATA 2025

DENOMINAZIONE IGT

UVE IMPIEGATE 85% sangiovese e 15% altre varietà a bacca rossa, allevati a cordone speronato; età del vigneto 20 anni.

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 Il sangiovese matura per alcuni mesi in botte di rovere francese, segue l'assemblaggio con le altre varietà che hanno completato il periodo di acciaio e per ultimo l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Di colore rosso rubino e riflessi violacei. Profumo intenso con le caratteristiche note di frutta matura, quali prugna, mora e ciliegia. Al gusto è morbido e pieno, di buona struttura con tannini dolci e ben bilanciati.

ABBINAMENTI E SERVIZIO Ideale l'abbinamento con salumi, primi piatti e carni delicate. Temperatura di servizio consigliata: 18 gradi.

FORMATI DISPONIBILI 0,75 lt

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

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