



TENUTA di SESTA

## POGGIO D'ARNA TOSCANA ROSSO I.G.T.



*Nato da un blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet Franc, è invecchiato un anno in barriques di Allier francese e in botti di Rovere di Slavonia da 15 hl; di color rosso rubino profondo, con vivaci riflessi violacei, all'olfatto risulta intenso con sentori di polpa rossa e con gradevoli note di spezie. Al gusto è avvolgente e strutturato, bilanciato da giusta freschezza e da un tannino vellutato. Un vino di alta qualità, che, grazie alla combinazione di vitigni francesi e territorio ilcinese, offre al consumatore una bevanda diversa e originale, con sapori nuovi, ma tuttavia caratterizzati sempre dalla tipicità del territorio di Sesta. Colore rosso rubino con vivaci riflessi violacei. Profumo: sentori di polpa rossa. Gusto armonico, morbido, avvolgente e strutturato.*

*Rosso da tutto pasto, ottimo con carni rosse e bianche, zuppe toscane, verdure, antipasti ed alcuni piatti a base di pesce.*



TENUTA di SESTA

## POGGIO D'ARNA TOSCANA ROSSO I.G.T.



<b>Annata</b>	2023
<b>Uvaggio</b>	20% Sangiovese Grosso, 40% Cabernet franc, 40% Merlot.
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato.
<b>Densità di impianto</b>	5000 piante /ha.
<b>Esposizione vigneti</b>	vigneti esposti a mezzogiorno.
<b>Altitudine vigneti</b>	280-300 metri s.l.m..
<b>Cure Colturali</b>	potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, diradamento grappoli manuale, raccolta uva manuale.
<b>Vinificazione</b>	Spremitura soffice dei grappoli, durata di macerazione 15-18 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature.
<b>Invecchiamento</b>	6 mesi in barriques e 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 hl.
<b>Affinamento bottiglia</b>	affinamento minimo 2 mesi.
<b>Produzione media annua</b>	18.000 bottiglie ca.
<b>Tipo di bottiglia</b>	Bordolese da 500 gr.
<b>Grado alcolico</b>	14,50%
<b>Acidità totale</b>	4,8 g/l
<b>Estratto secco totale</b>	31,2 g/l
<b>Colore</b>	Rubino molto intenso.
<b>Profumo</b>	sentori di frutta rossa.
<b>Gusto</b>	Armonico, morbido, avvolgente e strutturato.
<b>Abbinamento gastronomico</b>	Rosso da tutto pasto, ottimo con carni rosse e bianche, affettati, zuppe toscane, verdure grigliate.