

Poggio A` Venti Sangiovese



KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	Toscana IGT
KOLOR	Czerwone
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Poggio A` Venti, to 100% Sangiovese z winnicy o gliniastym podłożu z obecnością trawertynu i wapienia. Winifikacja odbywa się w otwartych stożkowych kadziach.

Leżakowanie: w starych dębowych beczkach przez około dwa i pół roku i kolejne sześć miesięcy w butelce; bez filtracji, klarowania i dodawania siarczynów

Dla tego rocznika wyprodukowano tylko 600 butelek.

Potrawy:

Sery twarde starzone, steki, makarony z sosem pomidorowym

Massa Vecchia

