



# *Poggio alla Sala*



## **IL TORRINO** **TOSCANA** INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**ZONA DI PRODUZIONE:** Poggio alla Sala - Montepulciano

**UVAGGIO:** Sangiovese (Prugnolo) 90% - Altre uve tipiche a bacca rossa 10%

**TERRENO:** Medio impasto a strati di sabbie fini e argille limose con presenza di sedimenti pliocenici marini.

**SISTEMA D'IMPIANTO:** Cordone Speronato - 4.500 ceppi per ha. Età media delle viti: 20 anni.

**PRODUZIONE DI UVA PER HA:** 80 q.li.

### **MICROCLIMA:**

Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno e dall'esposizione meridionale dei vigneti. La vicinanza dei laghi di Montepulciano e di Chiusi, nonché dei Monti Amiata e Cetona, influenzano positivamente le condizioni climatiche del territorio.

### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

Dopo una soffice diraspa-pigiatura delle uve, si effettua una lenta macerazione a temperatura controllata che si protrae per 12-15 giorni. Vengono effettuati quotidianamente numerosi rimontaggi che diminuiscono con l'esaurirsi della fermentazione. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente entro il mese di dicembre. L'affinamento avviene per circa 8/10 mesi in botti di rovere di media capacità e per almeno 6 mesi in bottiglia.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI:**

Di colore rosso rubino brillante con riflessi granati, ha profumo tipico e penetrante con ricordo di susina matura. Al gusto risulta morbido, armonico e piacevolmente tannico. Si abbina perfettamente ai tipici antipasti e ai primi piatti toscani, ai salumi, alle carni rosse e ai formaggi. Temperatura di servizio 18° C.