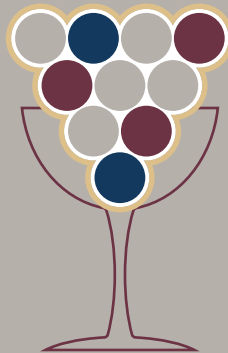




TENUTA
SAN VITO



POGGIO ALTO

TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica



TENUTA
SAN VITO

POGGIO ALTO

TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica

Tipologia:	Toscana I.G.T. Rosso.
Uvaggio:	Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo, Colorino.
Vendemmia:	Fine settembre, in momenti diversi a seconda dei vigneti.
Vinificazione:	Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce di 10-15 giorni e rimontaggi periodici giornalieri per vari giorni.
Affinamento:	Maturazione in barriques di rovere, per almeno 12 mesi, dove svolge la fermentazione malolattica, successivo affinamento in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosso rubino carico, profumo complessi in cui si notano frutta rossa e nera, spezie e fiori. In bocca il vino è corposo ma molto equilibrato e fragrante. Il finale è caratterizzato da tannini vivaci tipici delle varietà autoctone.
Abbinamenti Gastronomici:	Adatto con tutti i piatti a base di carne rossa, arrosti e brasati indicato per le preparazioni in umido, ottimo con la cacciagione.