

# POGGI DELLA CIPRESSETA

## Toscana IGT Rosso



**Gradazione Alcolica:** 12,5% Vol.

**Varietà delle uve:** questo tipo di vino è ottenuto dall'uvaggio di Sangiovese (80%), Canaiolo (15%), Trebbiano Toscano e Malvasia (5%).

**Tecnica di produzione:** le uve dopo la raccolta sono sottoposte ad una tradizionale vinificazione in rosso, mediante una macerazione a temperatura controllata. terminate le fermentazioni il vino viene conservato in serbatoi di acciaio per la maturazione ed immesso al consumo dopo un affinamento in bottiglia di due mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

- COLORE: rosso rubino brillante con leggeri riflessi violacei;
- PROFUMO: aroma di media intensità e persistenza con note di frutto a bacca rossa;
- SAPORE: si presenta armonico ed equilibrato con struttura semplice: vino non impegnativo e di facile beva.

**Abbinamenti:** è un vino non impegnativo che si abbina con piatti a base di carne bianca e rossa non troppo elaborati, formaggi di media stagionatura..

**Indicazioni:** servire ad una temperatura non inferiore ai 18° C.



Società Agricola "LA CROCE" dei F.lli Zari Soc. SEMPL.  
Loc. S. Agnese, 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)  
Tel. e Fax. +39 0577 937936 / +39 0577 740668  
E-mail: [info@lacrocezari.it](mailto:info@lacrocezari.it) - Web: [www.lacrocezari.it](http://www.lacrocezari.it)  
P. Iva 00245220520 Cod. Fisc. 80000960528