

Poggio Felice



DENOMINAZIONE

Rosso Toscana IGT

UVAGGIO

Sangiovese 70%, Canaiolo, Colorino 30 %

ZONA DI PRODUZIONE

Italia – Regione Toscana

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso sulle bucce a temperatura controllata. Maturatione in vasche di acciaio inox e invecchiamento in bottiglia per almeno tre mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico

Odore: fruttato, fresco con sentori di ciliegia e frutti rossi

Gusto: morbido, strutturato e fresco

TITOLO ALCOLOMETRICO

12%

