

TENIMENTI
CONTI BORGHINI
BALDOVINETTI DE BACCI



Poggio Uliveto

VINO ROSSO

POGGIO ULIVETO

Denominazione:	Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G
Provenienza:	Vigneto di Poggio Uliveto
Terreno:	Argilloso di origine vulcanica vigneti esposti a sud est - Altitudine: 280 - 300 mt. S.l.m.
Vitigno:	Prugnolo Gentile (90%), Canaiolo e Mammolo (10%)
Vendemmia:	La raccolta viene fatta esclusivamente a mano, dopo accurata cernita delle uve, la prima settimana di ottobre. La fermentazione avviene a temperatura controllata (28°C) in piccoli serbatoi di acciaio inox con permanenza sulle bucce per 18-20 giorni, la fermentazione malolattica avviene in vasca inox
Invecchiamento:	Maturazione parte in tonneaux nuovi di legno francese, parte in botti da 20 hl di rovere di Slavonia per 18 mesi e successivo affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia, prima di essere messo in commercio.
Descrizione:	Colore rosso rubino carico, profumo intenso con sentori di frutta rossa e matura, note di spezie; morbido, elegante ed intenso.
Temperatura di Consumo:	18°C - Si consiglia di aprirlo almeno 1 ora prima del consumo.



Via di San Fabiano, 33 - 52100 Arezzo
Tel.: +39 057524566
Fax: +39 0575370368
E-mail: info@fattoriasanfabiano.it



