



POGGIO MORI

DENOMINAZIONE Toscana IGT Rosso

TIPOLOGIA Vino biologico

PRODUZIONE ANNUALE 2.000 bottiglie, formato 0,75 lt
Produzione limitata

ANNATE 2019

VITIGNI 100% Merlot

GRADAZIONE 14,0%

VIGNETI A circa 300/380 mt s.l.m.

TERRENO Con prevalenza di zone calcaree, ricche di argilla e sassi.

POTATURA Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO 8.800 piante per ettaro.

PRODUTTIVITÀ 40-50 q. d'uva per ettaro.

CLIMA Ogni anno temperatura e umidità diverse influenzano la qualità dell'uva, rendendo uniche le singole annate.

VENDEMMIA Manuale in piccole cassette.

Il Merlot all'inizio di settembre seguito da Cabernet Franc.

La raccolta termina alla fine di ottobre con le vigne sul poggio più alto. Viene raccolta solo l'uva perfettamente matura, sana ed integra per ottenere la migliore qualità.

VINIFICAZIONE Ciascuna varietà viene raccolta separatamente.

La fermentazione avviene in tini d'acciaio di piccole dimensioni e in anfore, con lieviti indigeni a lunga macerazione e frequenti rimontaggi e delestages.

AFFINAMENTO In barrique di rovere francese ed anfore, per 18 mesi. Poi, in bottiglia per almeno altri 6 mesi prima della distribuzione.



POGGIO MORI RESORT & WINERY
Via di Moggiano, 30 - 53047 Sarteano (SI) - Italy

www.poggiomori.com



PoggioMori