



SERTORIUS

DENOMINAZIONE Toscana IGT Rosso

TIPOLOGIA Vino biologico

PRODUZIONE ANNUALE 22.000 bottiglie
formato: 0.75 / 1.5/ 3/5/9/15 lt.

VITIGNI Cabernet Franc; Cabernet Sauvignon;
Merlot; Petit Verdot.

GRADAZIONE 13.5 - 14.5%

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

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

METODO DI POTATURA Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO 8.800 Piante ad ettaro

PRODUTTIVITÀ 50 q. di uva ad ettaro

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

VENDEMMIA Effettuata manualmente in piccole cassette. Inizia con il merlot all'inizio di settembre e prosegue con i cabernet e il petit verdot. La raccolta termina a fine ottobre con le vigne del poggio più alto.

VINIFICAZIONE In piccoli tini con vinificazione separata delle singole uve. Solo lieviti indigeni. La macerazione dura circa 13-18 giorni, con frequenti rimontaggi e delestage.

AFFINAMENTO Invecchiamento in barrique di rovere francese. Dopo 18 mesi, viene imbottigliato e affinato ulteriormente per almeno 6 mesi, prima della distribuzione.



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

www.poggiomori.com



PoggioMori