



Poggio della fuga **Vino da tavola rosso**



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosso Fermo



Esame Visivo

Colore rosso porpora



Esame Olfattivo

Note di sottobosco , frutti rossi, peperone



Esame Gustativo

Persistente , presente una nota verde soprattutto nei primi anni di bottiglia

Nome Completo	Poggio della Fuga
Denominazione	Emilia Indicazione Geografica Protetta
Annata	Vendemmia 2015
Vitigno	55% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 20% Sangiovese grosso
Densità Impianto	5000 Piante/ettaro
Forma di Allevamento	Spalliera
Produzione Annua	10.000 Bottiglie
Gradazione Alcolica	13% Vol
Acidità Totale	6,7 h/l
Residuo Zuccherino	1 g/l
Solforosa Totale	22 mg/l
Temperatura di Servizio	Ottimale a 18 °C



Descrizione

Il Podere della Torre dei Nanni, per la sua differente composizione di terreni diversi da una zona all'altra, si presta benissimo ad allevare vitigni differenti.

Il cabernet Sauvignon , il Merlot già da anni presenti sui Colli Bolognesi , insieme al Sangiovese.

Quest'ultimo è una grossa anomalia trovarlo in questa zona , ma è stata una nostra scommessa e una nostra intuizione che si potesse adattare bene nei nostri terreni ricchi di Limo e argilla .



Metodo di Vinificazione

L'uva viene raccolta in 3 fasi a seconda della maturazione delle uve , per procedere con differenti macerazioni , più lunghe per il cabernet e più brevi per gli altri due vitigni .

Tutti e tre i vini vengono poi trasferiti in Tonnaux da 500 litri per la fine fermentazione e l'affinamento in legno per oltre 12 mesi .



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese grosso sono esposti a sud mentre il Merlot a Nord – Ovest in zona fresca e con terreni con percentuali di Limo che superano il 60%.

A parte il cabernet che è un vigneto di oltre 30 anni gli altri vigneti li abbiamo piantati appena acquistato il podere .



Abbinamenti Gastronomici

Ideale con formaggi stagionati ed erborinati o una bella bistecca alla griglia