

Poggio Valente IGT Rosso Toscana 2022



Viñedo propio

Viñedo único en Scansano a 280 m s. n. m., plantado en 1970 y cultivado de forma sostenible.

Grado alcohólico

14,5% Vol.

Variedad de uva

100% Sangiovese

Vinificación y Crianza

Las uvas provienen de un viñedo único. Crianza de 15 meses en tonneaux de roble francés (75 % de la producción) y el resto en grandes barricas. Ensamblaje final y afinamiento en botella.

Notas de Cata

Color rubí intenso con destellos granate. Aromas de cereza oscura, ciruela, hierbas aromáticas como albahaca y lemongrass, con notas de tabaco y cedro. En boca es potente pero elegante, con taninos satinados, profundidad especiada y un final nítido y persistente.

Maridaje

Excelente con carnes a la parrilla, estofados tradicionales, pastas con salsas intensas o quesos añejos.

Recomendación de consumo

Se recomienda servir este vino a una temperatura entre 17-18°C.

Puntuaciones Poggio Valente IGT Rosso Toscana 2022

95 puntos (Wine Enthusiast)

93 puntos (James Suckling)