



## POGGIOMAESTRO

Maremma Toscana  
Denominazione di Origine Controllata  
*Syrah*

*Nome proveniente dalla vicina collina chiamata Poggiomaestro, dove vi era un asilo per l'infanzia ad uso dei minatori che lavoravano nelle miniere della zona.*

*Uve: Syrah 100%*

*Zona di Produzione : All'interno del Triangolo Sacro della Maremma in Località Casteani*

*Altimetria: 75 - 100 s.l.m.*

*Lavorazione: Raccolta manuale in cassetta con una attenta selezione dei grappoli, diraspatura, pigiatura, macerazione/fermentazione a temperatura controllata 18/22 °C per 20/30 gg.*

*Affinamento: Fermentazione malolattica in legno (Tonneau), senza chiarifiche e filtraggio e poi in bottiglia.*

*Colore: Rosso rubino intenso.*

*Profumo: Ricco ed elegante. Si percepisce una vasta gamma di profumi di frutta a bacca rossa come mirtillo, mora, fragola.*

*Sapore: Buona struttura, fresco con buon equilibrio, morbido e vellutato che sfuma in una rispondenza perfetta ai profumi.*

*Gradazione alcolica: 13% Vol*

*Abbinamento ai cibi: Qualsiasi cosa da condividere con una piacevolissima bottiglia di vino.*

*Bottiglie Prodotte: 6.000*