POGGIO LE VOLPI

www.poggiolevolpi.com

BACCAROSSA

LAZIO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA
Vari comuni della regione Lazio.

UVE DI PROVENIENZA
Vitigni autorizzati IGP Lazio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO
Terreni di origine vulcanica, pozzolanici e sabbiosi, situati in zone collinari che risentono dell'influenza dei venti marini

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Macerazione e fermentazione delle uve a temperatura controllata fino a termine della stessa, successiva svinatura e pressatura soffice delle vinacce. Segue un periodo di affinamento dove sosta per circa un anno in legni di diversa capacità, provenienza e tostatura.

ANALISI SENSORIALE
Rosso rubino scuro e luminoso. Al naso molto intenso di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito, macchia mediterranea, cacao, china e ferro, il tutto incorniciato da sensazioni balsamiche. Sorso morbidissimo, dal tannino quasi impercettibile ma presente, equilibrato, elegante e piacevolissimo, e dalla persistenza quasi interminabile.

TITOLO ALCOLEMICO
13,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18 C.

ABBINAMENTI
Primi piatti di pasta con ragù di selvaggina, carni rosse alla brace, formaggi di media stagionatura, e piatti della nostra cucina tradizionale (bucatini all'amatriciana, coda alla vaccinara etc).

RICONOSCIMENTI

2020 › 3 Bicchieri Gambero Rosso
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 99 punti Luca Maroni

2019 › Medaglia d'Oro Mundus Vini
› 99 punti Luca Maroni

2018 › Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni

2017 › Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 4 Stelle Vini Buoni d'Italia
› 98 punti Luca Maroni
› The Wine Hunter Awards Gold

2016 › 98 punti Luca Maroni
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› 4 Stelle Golden Star Vini Buoni d'Italia

2015 › 99 punti Luca Maroni