

Poggio Civetta

GOVERNO all'uso toscano

Rosso Toscana Igt

Tipologia: Vino Rosso Toscana Igt

Area di produzione: Toscana centrale

Vitigno: Sangiovese 70%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 5%, Syrah 5%

Vinificazione e Maturazione: Le due parti vengono vinificate separatamente con delicata pigiatura delle uve. Macerazione per 2 settimane al fine di favorire l'estrazione del colore e di altre sostanze. 5 mesi di affinamento in barriques francesi.

Colore: Rosso rubino intenso

Olfatto: Fine, elegante bouquet di bacche rosse e delicate note di vaniglia.

Gusto: Un grande corpo, morbido e ricco, con buoni tannini e un finale lungo e delicatamente speziato.

Abbinamenti: Ottimo con le carni saporite, formaggi stagionati e saporiti piatti di pasta

Temperatura di servizio: 18°C

