

POGGIO NIBBIALE

IL NIBBIO

IGT TOSCANA ROSSO



POGGIO NIBBIALE
T O S C A N A



Area di produzione:

Magliano in Toscana / Pereta vicino a Scansano

Vitigni:

Cabernet Sauvignon e Sangiovese sono i componenti principali di questo blend e, a seconda dell'annata, vengono integrati con Petit Verdot e altre varietà.

Carattere:

il carattere del Nibbio è particolarmente equilibrato. Trae la sua forza da una enorme densità e da una dolcezza naturale del frutto. Il suo finale è estremamente morbido e fin da subito il Nibbio è ben sviluppato, senza rinunciare al suo potenziale di invecchiamento.

Analisi sensoriale:

al naso prevalgono i tipici aromi dei frutti rossi maturi del Sangiovese, accompagnati dal forte aroma di prugna secca. La nota salino-minerale così tipica di Poggio Nibbiale è ben evidente anche nel Nibbio. Il Nibbio è un vino del mondo. Unisce il suo aroma specificamente regionale con il carattere di vini moderni e internazionali.

Vinificazione:

raccolta manuale selettiva, diraspatura e successiva macerazione con rimontaggi regolari. Tradizionalmente viene pressato con una pressa a pistone. Seguono diversi anni di affinamento in botti di legno. Attraverso regolari travasi, il vino viene continuamente chiarificato e può svilupparsi dolcemente.

Terroir:

le uve di Cabernet Sauvignon e Sangiovese provengono dai vitigni più antichi di Poggio Nibbiale. Questa località a sud-ovest si affaccia sul mar Tirreno. Sia il suolo che l'aria hanno un'elevata mineralità e quindi modellano il carattere minerale del vino.

Temperatura di servizio: 16°C - 18°C

Potenziale di invecchiamento: 5 anni +

Produzione: ca. 6.000 bottiglie

Consigliato con:

selvaggina e pollame, ma anche ideale con formaggio o come "Vino da barbecue" un compagno speciale.

Consiglio:

Questo vino è piacevole anche in giovane età e non ha bisogno di essere arieggiato.

Bottle: Bordolaise lt 0.750
Box - 6 Bottles
Pallet: 100 Boxes
EAN Bottle: 8033629970012

Weight Bottle - 1,2 Kg
Weight Box: 8 Kg
Weight Pallet: 800 Kg
EAN Box: 8033629970012