

# POGGIO NIBBIALE

## CRU POGGIO NIBBIALE

IGT TOSCANA ROSSO



POGGIO NIBBIALE  
T O S C A N A



### Area di produzione:

Magliano in Toscana / Pereta vicino a Scansano

**Vitigni:** 50 % Cabernet Sauvignon e 50 % Canaiolo.

### Carattere:

Il Poggio Nibbiale grazie al frutto deciso, la spezia avvolgente e il tannino vellutato creano un perfetto equilibrio donando al vino un carattere deciso.

### Analisi sensoriale:

Al naso prevalgono i tipici aromi di mora e ribes nero del Cabernet Sauvignon. La nota mediterranea balsamica così tipica delle nostre vigne e il caratteristico sentore speziato, di pepe nero del Canaiolo è ben evidente nel Poggio Nibbiale.

### Vinificazione:

La vendemmia viene effettuata a mano, permettendo di selezionare accuratamente le uve migliori e più mature direttamente in vigna. Questo metodo è più lento ma garantisce una qualità superiore del raccolto, riducendo al minimo il rischio di danneggiare gli acini. Dopo la diraspatura, le uve vengono trasferite in tonneau aperti per la macerazione. Durante la fermentazione, il cappello di bucce che si forma in superficie viene periodicamente immerso nel mosto attraverso follature regolari. Questo processo aiuta ulteriormente l'estrazione di tannini, colori e aromi, garantendo anche una fermentazione omogenea. Il vino viene quindi lasciato maturare in barriques di rovere francese, sia di primo che di secondo passaggio, per 24 mesi. Questo non solo contribuisce alla complessità aromatica del vino attraverso l'aggiunta di note legnose, speziate e vanigliate, ma anche alla sua stabilità e longevità. Attraverso regolari travasi, il vino viene continuamente chiarificato e può svilupparsi dolcemente. Il Poggio Nibbiale prima dell'imbottigliamento viene assemblato e imbottigliato a mano senza essere filtrato.

### Terroir:

Le uve di Cabernet Sauvignon e Canaiolo provengono dai nostri Cru esposti a sud-ovest affacciati sul mar Tirreno. Sia il suolo che l'aria hanno un'elevata mineralità e quindi modellano il carattere del vino.

**Temperatura di servizio:** 16°C -18 °C

**Potenziale di invecchiamento:** 10 anni +

**Quantità di produzione:** ca. 660 bottiglie

### Consigliato con:

Selvaggina e salumi, 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 - 3 Bottles  
Pallet: 100 Boxes  
EAN Bottle: 8033629970326

Weight Bottle - 1,2 Kg  
Weight Box: 4 Kg  
Weight Pallet: 800 Kg  
EAN Box: 8033629970104