

POGGIO DEL FURIA IGT TOSCANA

Varietà 45% Merlot, 45% Syrah, 10% Sangiovese

Note di degustazione

Colore Rosso rubino intenso

Profumi Elegante e variegato

Gusto Complesso e gradevole

Caratteristiche del territorio di produzione

Altimetria 300 - 350 m

Superficie 1 ha

Esposizione Sud / Sud Ovest

Densità impianti 4500 piante per ha

Sistema allevamento Cordone speronato

Vinificazione e affinamento

Resa uva ha 1 kg a pianta

Epoca vendemmia Metà Ottobre

Condizione vendemmia Manuale

Pigiatura Soffice

Contenitori fermentazione Acciaio

Temperature di fermentazione Controllata 28°C

Durata fermentazione 10 giorni

Tempi di macerazione sulle bucce 20 giorni

Fermentazione malolattica Legno

Contenitori affinamento Barrique

Durata affinamento 12 mesi

Affinamento in bottiglia 6 mesi

Varieties 45% Merlot, 45% Syrah, 10% Sangiovese

Tasting notes

Color Ruby red with hints of violet

Taste Rich and fully flavoured

Taste Complex and pleasantly persistent

Territory characteristics

Altitude 300 - 350 m

Surface 1 hectare

Soil exposition South / South West

Vine density 4500 vines per hectare

Pruning system Spurred Cordon

Winemaking and aging

Yield 1 kg per vine

Harvest time Half of October

Harvesting method Manual

Pressing Very soft, after de-stemming

Fermentation tanks Stainless steel

Fermentation temperature 28°C

Fermentation 10 days

Skin maceration 20 days

Malolactic fermentation Barrique

Aging containers Barrique

Length of aging 12 months

Aging in bottle 6 months

