



# ROSSO TOSCANA IGT MEDITERRA POGGIO AL TESORO

**DENOMINAZIONE:** TOSCANA I.G.T.

**PROVENIENZA:** BOLGHERI

**COLORE:** ROSSO

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14%

**VITIGNI PRINCIPALI:** 40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

**VINIFICAZIONE:** Pigiatura soffice per permettere la fuoriuscita parziale del succo evitando di lacerare la buccia dell'acino.

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 26/28°C

Durata della fermentazione: 12 giorni

Fermentazione malolattica

Affinamento: 8 mesi in barrique di secondo passaggio

**PROFUMO:** Fruttato dove mora, prugna e ciliegia si lasciano attraversare da più piccanti note di pepe

**SAPORE:** Frutto rosso e spezia. Bevibilità semplice ed estremamente piacevole.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Mediterra è un ottimo accompagnamento con vari piatti di carne, salumi, formaggi di media stagionatura come pecorini, caciotte e tome. È da osare, leggermente fresco, con piatti di pesce quali triglie al pomodoro, guazzetti e baccalà alla livornese.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Si consiglia di servire ad una temperatura di 14/16°C, stappando al momento del servizio.