



PASSIONE BIODINAMICA!

# nicole

IGT TOSCANA ROSSO

## *Vitigno:*

Sangiovese; esposizione Sud-Ovest; potatura Guyot; 4000 piante ad ettaro, suolo profondo argillo-calcareo con presenza di fossili del Plio-Pleistocene e assenza di scheletro.

## *Vendemmia:*

le uve, generalmente dopo la seconda metà di settembre, vengono accuratamente selezionate e raccolte a mano, una volta raggiunta la giusta maturazione adatta a generare un vino con grandi potenzialità di invecchiamento.

## *Vinificazione:*

Il Nicole è frutto della fermentazione naturale delle nostre uve, senza aggiunta di alcun coadiuvante enologico, ad eccezione di minime dosi di solfiti, se necessario. Viene vinificato interamente in troncoconico di rovere, con follature manuali quotidiane e lunga macerazione sulle bucce. Fermentazione malo-lattica e successivo affinamento in tini di rovere da 40 HL per 10-12 mesi. Imbottigliato senza filtrazioni che compromettano la vivacità del vino.

## *Caratteristiche sensoriali:*

di colore rosso rubino, il Nicole è un esempio dell'eleganza e della raffinatezza che il Sangiovese può raggiungere. I tannini sono presenti, ma morbidi e ben integrati; il naso è intrigante e complesso, con la presenza di una componente fruttata, ben riconoscibile. È un vino di straordinaria armonia e di ottimo equilibrio.

## *Abbinamenti:*

ottimo con insaccati, primi piatti della tradizione toscana, formaggi semi stagionati, carni rosse e frattaglie, specie trippa, esprime tutta la sua eleganza con le zuppe di pesce con pomodoro.

## *Temperatura di servizio:*

14 - 18 gradi



TENUTA DI POGGIO S.S.A.

Via di Poggio a Pino 16 - 56028 San Miniato (PI)

☎ 0039.0571.465032

www.cosimomariamasinini.it

