



PASSIONE BIODINAMICA!

# SINCERO

IGT TOSCANA ROSSO

## *Vitigno:*

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; esposizione Sud-Ovest; potatura guyot per il Sangiovese e cordone speronato per Cabernet Sauvignon e Franc; 4000-5000 piante ad ettaro, suolo profondo argillo-calcareo con presenza di fossili del Plio-Pleistocene e assenza di scheletro.

## *Vendemmia:*

le uve per il Sincero vengono raccolte a scalare dalla prima metà di settembre, per quanto riguarda il sangiovese, per passare poi successivamente al Cabernet Franc e infine, generalmente fine settembre inizio ottobre, al Cabernet Sauvignon. Tutte raccolte a mano e accuratamente selezionate.

## *Vinificazione:*

vinificato in vasche di cemento, con una macerazione sulle bucce che varia a seconda della varietà, breve per il Sangiovese e più lunga per entrambi i Cabernet, senza l'aggiunta di lieviti selezionati o di coadiuvanti enologici, fatta eccezione per l'utilizzo di piccole quantità di solfiti se necessario. Anche la fermentazione malo-lattica, totalmente naturale, si è svolta in tini di cemento e acciaio a cui è seguito l'assemblaggio di tutte le varie vasche in tini di cemento, tronco-conici di rovere e acciaio dove il vino maturerà per circa 6-8 mesi fino all'imbottigliamento.

## *Caratteristiche sensoriali:*

vino rosso di ottima bevibilità, che esprime all'olfatto un delicato profumo di viola e rosa, di ciliegia matura al palato molto gradevole, pieno e fresco con tannini ben presenti, ma non invasivi.

## *Abbinamenti:*

ottimo in abbinamento con piatti della tradizione toscana, salumi e carni rosse

## *Temperatura di servizio:*

16 - 18 gradi



TENUTA DI POGGIO S.S.A.

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

☎ 0039.0571.465032

www.cosimomariamasinini.it

