



ROMPICOLLO

Toscana IGT
2013

STORIA E TERRITORIO:

Tenuta "Poggio al Tufo" 66 ettari di vigneto a Pitigliano (Grosseto), nel cuore della Maremma Toscana. Acquistata nel 1997 dalla famiglia Tommasi e successivamente reimpiantata con vitigni e cloni selezionati e con sestri di impianto ad alta densità.



VIGNETO:

ROMPICOLLO 35 ettari. Esposizione a Sud, terreno di origine vulcanica, ricco di scheletro, tufo e minerali, molto sciolto.



VITIGNI:

Sangiovese 60%
Cabernet Sauvignon 40%



CONTENUTO ALCOLICO:

13% alc.



MATURAZIONE:

Circa 1 anno in botti di rovere di Slavonia da 35 hl



NOTE DEGUSTATIVE:

Rosso rubino intenso con intensi profumi di frutti a bacca rossa maturi, more, lamponi. Pieno, corposo, morbido e vellutato al palato.



ABBINAMENTI:

Primi piatti, risotti, salumi, carni bianche e formaggi freschi



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C.



BOTTIGLIA:

750 ml

