



RIGOMAR

COSTA TOSCANA IGT 2022

DESCRIZIONE

AL NASO Bouquet intenso con aromi di prugna matura, bacche scure e lampone, arricchito da un delicato sentore di pepe. Le prime note di affinamento conferiscono al vino ulteriore profondità, mentre la sua complessità stratificata si esprime in modo elegante e seducente.

AL PALATO Gli aromi fruttati proseguono al palato, sostenuti da una vivace acidità minerale e da tannini armoniosi e ben strutturati. Il corpo complesso e perfettamente bilanciato conquista con un finale lungo e persistente, promettendo piacere immediato e un promettente potenziale di invecchiamento di 8-10 anni.

VITIGNI

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Merlot.

VIGNETI

Le uve di questo vino provengono dai nostri vigneti, con piante di 25 anni di età. Il vigneto si trova a Gavorrano, a 40 m sul livello del mare, in una posizione piuttosto asciutta, esposta a sud-ovest e con un'ottima esposizione solare. I terreni fertili combinano sabbia, limo, argilla e minerali, tra cui il pirite, conferendo al vino struttura, profondità e un terroir unico e riconoscibile.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina perfettamente a piatti saporiti a base di carne rossa, alla griglia o al forno, in particolare a selvaggina e agnello, nonché a formaggi stagionati e piccanti.
Temperatura di servizio: 16 °C

PREZZO

750 ml 29,50 Euro

VINIFICAZIONE

Le uve hanno subito una fermentazione in rosso delicata con macerazione e rimontaggi, seguita da una naturale fermentazione malolattica. Successivamente il vino ha affinato con cura, sviluppando al meglio struttura e profondità aromatica.



ANALISI

Contiene solfiti
Alcol: 14 %
Zuccheri residui: 0,6 %
Acidità: 5 g/l

WINE OF ITALY

Imbottigliato da **TENUTA POGGIO AL RIGOLOCCIO**

Strada Provinciale 82, Loc. Rigoloccio, I-58023 Gavorrano

info@poggioalrigoloccio.com, www.poggioalrigoloccio.com