VALDELLEROSE



POGGIO AL LEONE
Morellino di Scansano Riserva DOCG
2022

Zona di produzione: Poggio La Mozza, Grosseto
Altitudine media dei vigneti: 150 m s.l.m.
Tipologia di terreno: Arenaria ricca di roccia
Resa per ettaro: 90 q/ha
Densità di impianto: 4.800
Sistema di allevamento: cordone speronato
Numero di bottiglie: 17.000
Certificazione: biologica

Note di vendemmia: l'annata 2022 è stata caratterizzata da un andamento climatico particolarmente caldo e siccitoso fin dalla primavera, con precipitazioni inferiori alla media e temperature elevate per gran parte dell'estate. Le precipitazioni di fine agosto e le favorevoli escursioni termiche pre-vendemmiali hanno consentito un'ottima maturazione delle uve. La raccolta ha consegnato uve sane, concentrate e di elevata qualità, dando origine a vini intensi, strutturati ed eleganti.

Note di degustazione: il vino presenta un colore rosso rubino molto intenso. Al naso, il bouquet ricorda le ciliegie sotto spirito, accompagnate da eleganti note di liquirizia, tabacco e vaniglia. Al palato è morbido e avvolgente, con tannini perfettamente integrati. La sua struttura corposa e la sua eleganza sono completate da un finale lungo e persistente.

Abbinamenti consigliati: Ideale con carni rosse di prima scelta, arrosti, stufati e selvaggina. La sua consistenza morbida, la struttura corposa e la complessità aromatica si abbinano perfettamente a formaggi stagionati, piatti a base di tartufo e preparazioni ricche della tradizione gastronomica.

Temperatura di servizio consigliata: 18 °C
Alcol: 14,5% vol.