

Rosso dei Poderi Maremma Toscana Rosso IGT

Da Uve Sangiovese un vino morbido e di stoffa, da abbinare a taglieri di salumi e formaggi, ideale con i primi saporiti della tradizione toscana.


PODERI di
GHIACCIOFORTE
MAREMMA



La razza maremmana, forte, resistente alle malattie e dotata di grande adattabilità anche ad ambienti difficili, contraddistingue da secoli la Maremma e si lega all'immagine dei butteri (dal latino boum ductur, che significa conduttore di buoi), i mandriani simbolo di queste terre, custodi di segreti di un mestiere antico e di una tradizione che grazie a loro sopravvive ancora.

Annata:	2010
Uve:	Sangiovese
Vinificazione:	Vendemmia a mano in cassetta, ammortamento e vinificazione in rotomacceratore inox a 28° C
Maturazione:	12 mesi in acciaio
Affinamento:	2 mesi
Vol.:	13,5%
Abbinamenti:	Salumi e formaggi di media stagionatura, primi piatti tipici della Maremma.
Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Vigneti di origine:	Poggio, Valle, Pian el Dado.
Tipologia del terreno:	Argilloso Calcareo.
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Numero ceppi per ettaro:	5.200
Resa per ettaro in quintali:	60/70

Residuo ZERO:
No diserbanti,
concimi e pesticidi di sintesi

Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino può riportare sulla bottiglia la dicitura "ottenuto da uve biologiche". E' frutto, come gli altri vini Barone Pizzini, della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire una qualità superiore del vino, preservando intatte le caratteristiche che una natura incontaminata sa donare all'uva. Tutti i vigneti Barone Pizzini, in Franciacorta, in Toscana (Poderi di Ghiaccioforte) e nelle Marche (Pievalta), sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



BARONE PIZZINI