



TENUTA
Poggio alla Sala

ROSSO DI MONTEPULCIANO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Montepulciano - Località Argiano.

UVAGGIO: Prugnolo Gentile (Sangiovese) 95% - Canaiolo Nero 5%.

TERRENO: Di origine pliocenica. Medio impasto a strati di sabbie e argille limose con presenza di ciottoli.

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone Speronato. 4.400 ceppi per ha. Età media delle viti in produzione 10 – 15 anni.

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 80 q.li.

MICROCLIMA: Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno e dall'esposizione meridionale dei vigneti. La vicinanza dei laghi di Montepulciano, di Chiusi e Trasimeno nonché del Monte Amiata e del Cetona, influenzano positivamente il clima del territorio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Dopo una vinificazione tradizionale a contatto con le bucce di 12 - 15 giorni, viene affinato per circa 8 mesi in botti di rovere di Slavonia di media capacità. Durante questo periodo il vino svolge la fermentazione malolattica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Di colore rosso rubino intenso, ha profumo tipico e fruttato con ricordo di susina matura. Al gusto risulta morbido, equilibrato e di buona struttura. Versatile negli abbinamenti, si accompagna a primi piatti, carni rosse, salumi e formaggi stagionati. Temperatura di servizio 18 – 20°C.

PRODUCTION AREA: Montepulciano - Argiano.

GRAPE VARIETIES: Prugnolo Gentile (Sangiovese) 95% - Canaiolo Nero 5%.

SOIL: Pliocene, medium mixture with layers of fine sand, sedimentary clay and some pebbles.

VINE TRAINING: Straight-line spurred tying - 4,400 vine stocks per hectare. Average age of producing vines: 10-15 years.

PRODUCTION PER HECTARE: 8 tons.

MICROCLIMATE: Moderate temperatures throughout the year, and the vineyards' southern exposure create favourable microclimatic conditions. In addition, the proximity of three lakes, Montepulciano, Chiusi and Trasimeno, and two mountains, Amiata and Cetona, has a positive influence on the local climate.

WINEMAKING PROCESS: After traditional processing with the grape skins for 12 -15 days, the wine is refined in medium-sized Slavonian oak casks, for about 8-10 months. Malolactic fermentation takes place during this time.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Deep ruby-red colour; the perfume is characteristically fruity, with notes of ripe plum. The flavour is smooth, balanced and well structured. A versatile wine, it pairs well with first course dishes, red meats, cold cuts and seasoned cheeses. Serving Temperature: 18 - 20 C

Società Vinicola
TOPPETTA