

  
**POGGIOALTUFO**  
MAREMMA TOSCANA



## ROMPICOLLO

IGT Maremma Toscana

2010

**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.

**SESTO DI IMPIANTO:**

alta densità, circa 6.500 ceppi per ettaro

**VITIGNI:**

Sangiovese 60%  
Cabernet Sauvignon 40%

**CONTENUTO ALCOLICO:**

13% alc.

**MATURAZIONE:**

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

**COLORE:**

rosso rubino intenso

**PROFUMI:**

intensi profumi di frutti a bacca rossa maturi, more, lamponi.

**SAPORE:**

pieno, corposo, morbido e vellutato, con sentori di frutta matura

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

Primi piatti con sugo di carne, carni bianche e formaggi freschi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

18° C.

**BOTTIGLIA:**

750 ml