

PODERI GHIACCIOFORTE

Rosso dei Poderi Toscana IGT

Sangiovese che esprime la freschezza del vitigno, con fiori, frutta succosa e pepe nero. Al palato la succosità è piacevolissima, il frutto dolce ritorna donando al vino equilibrio e bevibilità. Sugli antipasti e primi asciutti o in brodo della cucina di tradizione.

La mucca 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:	2020
Uve:	Sangiovese
Vinificazione:	Macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	20 mesi in acciaio
Affinamento:	2 mesi
Vol.:	14.5%
Abbinamenti:	Antipasti a base di salumi e primi della tradizione, come zuppe di cereali e legumi, paste con sughi di carne e paste ripiene. (Pappardelle al ragù bianco, zuppa di farro, ribollita).
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:	5.400
Resa per ettaro in quintali:	90
Numero di casse (9 lt)	4.500 casse
Acidità totale:	5,4 g/l
Zuccheri:	1,9 g/l
So2 totale:	75 mg/l

Questo è un "vino biologico", frutto della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire la rappresentazione massima del territorio. In vigna si usano solo sostanze di origine naturale. Inoltre si incoraggia la Biodiversità per consentire l'equilibrio tra ogni forma di vita, vegetale e animale.



Poderi di Ghiaccioforte Soc. Agr.r.l.
Località Aquilaia, Colonna 215, 58054 Scansano (Gr)
Sede amministrativa e di confezionamento,
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Isco (Bs)



BARONE PIZZINI



PODERI GHIACCIOFORTE

Rosso dei Poderi Toscana IGT

Sangiovese that expresses the freshness of the grape, with flowers, juicy fruit and black pepper. On the palate the juiciness is very pleasant, the sweet fruit returns giving the wine balance and drinkability. Ideal with appetizers and dry first courses or in broth from traditional cuisine.

The Maremma cow, strong, resistant to diseases and with great adaptability even to difficult environments, has distinguished the Maremma for centuries and is linked to the image of the butteri (from the Latin boum ductur, which means conductor of oxen), the herders symbol of these lands, keepers of the secrets of an ancient trade and a tradition that still survives thanks to them.

Vintage:	2020
Grapes:	Sangiovese
Vinification:	Fermentation in a temperature controlled rotation macerator
Ageing:	20 months in stainless steel vats
Refinement:	2 months
Vol.:	14.5%
Serving suggestions:	Salami and first courses of traditional cuisine as cereal and legum soups, stuffed pasta and with meat sauce.
Serving temperature:	16 - 18 °C
Vineyards:	Poggio, Valle, Pian el Dado.
Type of ground:	Calcareus clay with good frame
Training system:	Spurred Cordon
Number of plants per hectare:	5.400
Production per hectare in quintals:	90
Number of cases:	4.500 cases
Total acidity:	5,4 g/l
Sugars:	1,9 g/l
Total So2:	75 mg/l

This is an "organic wine", the result of the choice towards processing methods, in the countryside and in the cellar, aimed at guaranteeing the maximum representation of the territory. In the vineyard only substances of natural origin are used. Biodiversity is also encouraged to allow for a balance between all forms of life, plant and animal.



Poderi di Ghiaccioforte Soc. Agr.r.l.
Località Aquilaia, Colonna 215, 58054 Scansano (Gr)
Sede amministrativa e di confezionamento,
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)


1870
BARONE PIZZINI

