

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.

Annata:	2022
Uve:	Sangiovese
Vinificazione:	Macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	20 mesi in acciaio
Affinamento:	2 mesi
Vol.:	14%
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:	Pian del 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)	4.988 casse
Acidità totale:	5,5 g/l
Zuccheri:	1,5 g/l
So2 totale:	60 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
Località Aquilaia, Colonna 215, 58054 Scansano (Gr)



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.

Vintage:	2022
Grapes:	Sangiovese
Vinification:	Fermentation in a temperature controlled rotation macerator
Ageing:	20 months in stainless steel vats
Refinement:	2 months
Vol.:	14%
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:	Pian el Dado.
Type of ground:	Calcareous clay with good frame
Training system:	Spurred Cordon
Number of plants per hectare:	3.400
Production per hectare in quintals:	90
Number of cases:	4.988 cases
Total acidity:	5,5 g/l
Sugars:	1.5 g/l
Total So2:	60 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
Località Aquilaia, Colonna 215, 58054 Scansano (Gr)

1870
BARONE PIZZINI

