

# POGGIO VALENTE 2019

**Art. nr** LP0201

**Pris** 299 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Fattoria Le Pupille

**Ursprung** Toscana IGT, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Sangiovese 100%%

**Alkoholhalt** 15%

**Totalsyra** 5,5 g/l

**Restsocker** 1,1 g/l

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Vinet har typiska drag av mogen Sangiovese från Toscana: röda körsbär, hög, läskande syra och välintegrerade tanniner.

**Tillverkning** 25 dagars maceration och jäsning på 26 grader Celsius för att framhäva fruktens fräschör.

**Lagring** Lagrat på neutrala ekfat av tonneauxtyp om 500-600L.

**Passar till** Tack vare tanninernas eleganta struktur och den höga syran trivs Poggio Valente bäst när den får tugga både fett och protein. Matcha gärna till en grillbiff i Italiensk stil med vitlök och grillad citron, eller varför inte klassiska Wallenbergare?

## Om producenten

Under många år var Maremma utforskad mark och var dominerat av korkekar, vetefält och skog. Men Elisabetta Geppetti, såg stor potential i området hon älskade efter att ha spenderat många somrar på familjeegendomen som drevs i liten skala. Idag kallas hon för "The Lady of Morellino" och är den främsta ambassadören för Maremma.

I hennes fotspår följer även dottern Clara som är djupt involverad i familjeegendomen. Produktionen består till huvuddel utav röda viner på primärt den lokala druvan Sangiovese, men här odlas även internationella druvsorter såsom Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah.

