



Poggio alle Monache

LANARIO

TOSCANA SANGIOVESE

Indicazione Geografica Tipica

In Toscana, fra le terre del Brunello di Montalcino e quelle del Chianti Classico, adagiate su più versanti con orientamenti diversi, si trovano le vigne della tenuta Poggio alle Monache. Grazie a questi terreni, particolarmente favorevoli alla coltivazione della vite, nascono i nostri vini. Lanario è un Sangiovese in purezza di grande intensità e raffinatezza.



Varietà di uva: Sangiovese 100%



Zona di produzione: Chiusure di Asciano (SI), altitudine: ca. 475 m s.l.m.. Terreno: tufo, argille, sabbie marniche e pietrisco.



Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre



Vinificazione: Fermentazione spontanea svolta a temperatura controllata, macerazione di circa 25 giorni



Affinamento: Affina per 18 mesi in cemento non vetrificato e barrique di secondo passaggio, dove svolge la fermentazione malolattica, poi almeno 4 mesi in bottiglia

Note Degustative



Colore: Rosso porpora con riflessi granati



Olfatto: Al naso si delineano nette mammola e note balsamiche, accompagnate da accenni di sottobosco



Gusto: Fresco e vivace l'ingresso in bocca, con rimandi alla frutta rossa, si completa con tannini setosi e un finale sapido, di grande beva



Grado alcolico: 14,5 %



Award: The Wine Hunter
Bollino rosso 2022/2023
punteggio 92,99