CASTELLO DI MODANELLA

“POGGIO L’AIOLE”

Denominazione :
Indicazione Geografica Tipica
Vitigno: Canaiolo 100%
Area di produzione:
Vigneto “Osteria” in collina a 320 mt.s.l.m nel comune di Rapolano Terme (SI)
Forma di allevamento: Cordone speronato
Età dei vitigni: oltre 30 anni
Esposizione : Ovest – Sud/Ovest
Composizione del suolo: Sabbie, argille e limo
Numero ceppi per ettaro: 2.600
Ettari : 1,5 ha
Raccolta : A mano, selezionando le uve migliori, nella prima quindicina di Ottobre
Vinificazione: Fermentazione in vasca per circa 10 – 15 gg a temperatura controllata. Affinamento in vasche di cemento per 9 – 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per circa 12 mesi prima della commercializzazione.
Esame organolettico : Rosso rubino. Ampio, speziato e leggermente vegetale.
Di corpo, con sensazioni fruttate nel finale. Ottimo abbinamento con primi piatti della tradizione Toscana o secondi piatti di carne bianca. Altresì consigliato con zuppe ed intingoli di pesce.
Gradazione: da 13% a 14% vol.
Temperatura di servizio: 18-20°C