SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2021 Poggio Raso Cabernet Franc Toscana Rosso IGT

Poggio Argentiera | Toskana

Die Tauben für den 100%igen Cabernet Franc Poggio Raso von Poggio Argentiera wachsen auf 300 Metern ü.d.M. in der Gegend von Baccinello auf Schwemmböden und den berühmten ton- & kalkhaltig Alberese-Böden. Nach der Lese werden diie Trauben für den Poggio Raso vor und nach der Gärung lange mazeriert und danach 14 Monate in Barrique ausgebaut. So entsteht mit dem Poggio Raso Cabernet Franc der Spitzenklasse, in dem sich das Wissen und Können von Poggio Argentiera konzentriert. In der Farbe ist der Poggio Raso kräftig rubinrot mit purpurnen Reflexen. In der Nase zeigen sich Noten von Kirsche, Blaubeere, Lakritze und schwarzem Pfeffer. Warme Fülle und eine dichte Struktur mit ausgesprochen langem Abgang geben dem Poggio Raso eine hervorragende Spannung am Gaumen.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	schwarze Kirsche, Lakritz, schwarzer Pfeffer
Geschmack	vollmundig, weiches Tannin, anhaltend

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinkreife	2024-2040
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

gegrilltes Fleisch, Rinderfilet in Pfeffersauce, Safranrisotto

Produzent

Das Weingut Poggio Argentiera liegt in der malerischen Region Maremma zwischen dem Tyrrhenischen Meer und dem Monte Amiata. Die 22 Hektar Rebfläche erstrecken sich über
sanfte Hügel und profitieren von einem einzigartigen Mikroklima, das ideale Bedingungen für den Weinbau schafft. Seit 1997 verbindet die Firmenphilosophie die Arbeit in den Weinbergen mit Respekt gegenüber der Rebe und deren Produktionszyklus. Seit 2009 wurde das gesamte Unternehmen nach den Vorgaben der ökologischen Landwirtschaft umgestellt, um eine Balance zwischen der Rebe und ihrer Umgebung geschaffen.

Gründungsjahr	1997
Rebfläche	22 Hektar

Poggio Argentiera | Localita Notri 81 | 57028 Luvereto (LI)

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN