

Poggio alla Fame

IGT TOSCANA SANGIOVESE



In Poggio alla Fame il Sangiovese, vinificato in purezza, rappresenta la massima espressione del territorio in cui ci troviamo, la Toscana centrale.

Da un'attenta selezione delle uve del nostro miglior vigneto, a cui fa seguito una piccola produzione, nasce un vino dal carattere austero ed elegante.

Visivamente si presenta brillante e vivace, di colore rosso rubino con riflessi granato; al naso, intenso con delicati sentori di frutta matura rossa e nera e con note floreali di viola e mammola.

Il bouquet si arricchisce di note balsamiche, speziate e di tostatura, con aromi terziari tipici della lenta evoluzione in botte del Sangiovese.

Il sapore ricco e deciso è enfatizzato da un elegante tannino dalla grana fine e da buona sapidità e persistenza. La capacità di evolvere è il fattore chiave che permette di apprezzare la complessità di questo vino, che si arricchisce col tempo di profumi più maturi ed evoluti.

Curiosità Vigneto

Il nome del vino deriva dal vigneto più vecchio della tenuta, che un tempo era destinato alla coltivazione di seminativi. Essendo una zona difficile e poco fertile, i contadini di un tempo non riuscivano ad ottenere buoni raccolti e per questo, si dice, soffrirono la fame. In questi terreni difficili, oggi, la vite ha trovato un terroir perfetto: i filari assolati e ben areati di questo vigneto ci donano uno dei vini più pregiati della tenuta.

Curiosità Etichetta

L'etichetta riporta la vista più bella del Borgo di Castelfalfi con la sua rocca medievale che domina la vallata ed il vigneto di sangiovese denominato Poggio alla Fame. È presente anche l'immagine di un contadino che zappa, a omaggio del lavoro di chi ha custodito questi terreni per generazioni.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Sangiovese

ALTITUDINE VIGNETO: 250 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 3.000 bottiglie (in funzione dell'annata)

VITIGNI: Sangiovese (100%)

VINIFICAZIONE: Selezione in campo delle uve, pressatura soffice e vinificazione in recipienti d'acciaio a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per 21 giorni

AFFINAMENTO: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Carni rosse, funghi, tartufo e formaggi stagionati



Castelfalfi