



POGGIO BELVEDERE

UMBRIA ROSSO IGT

Varietà: 80% Sangiovese 20% Cilieggiolo

Prima annata prodotta: 1998

Tecniche di allevamento: Cordone Speronato,
Resa per ettaro 110 q

Affinamento: 4 mesi in acciaio
e almeno 4 mesi in bottiglia

Aroma: fresco e gradevolmente speziato

Gusto: elegante e morbido, di buon corpo

Abbinamenti: la sua eleganza e morbidezza consente i
classici abbinamenti con piatti di carne rossa, formaggi e
anche con piatti meno impegnativi. Servire a 18 °C

Potenziale di affinamento: 3-5 anni

Formato L: 0,75