

POTIOR®

Poggio al Tesino

2022 - 14,0% Vol.

Classificazione:

Marche Merlot IGP



VENDEMMIA Prodotto da una accurata selezione di uve Merlot. Con una resa media per ettaro di 7-8 t, dopo una attenta valutazione in base alla maturazione fenolica, vengono raccolte e selezionate durante la fase di ricevimento, in modo da garantire fermentazioni di mosti di massima qualità. Le uve diraslate subiscono una ulteriore selezione prima di essere pigiate.

VINIFICAZIONE Vinificate in piccole vasche di acciaio termocondizionate. Durante la fase fermentativa ed estrattiva, vengono eseguiti delestage e rimontaggi. La fermentazione viene condotta con controllo della temperatura per mantenere le sensazioni olfattive e la tipicità del vitigno preservandone le note aromatiche. A fine fermentazione alcolica segue una macerazione estrattiva a contatto con le bucce che dura almeno due settimane.

AFFINAMENTO Le masse ottenute vengono assemblate e trasferite in serbatoi termo-controllati. Successivamente all'imbottigliato segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

ANALISI ORGANOLETTICA Colore rosso intenso. Al naso, gradevole, complesso, con sensazioni di frutti rossi. Al gusto si presenta elegante, armonico, rotondo grazie ai tannini morbidi estratti.

SUGGERIMENTI Abbinamenti ideali con arrosti misti e grigliate di carne. Si consiglia di servire a 15°C.

