

DRINKS.

Poggio al Sole Primavera Rosato IGT BIO 2024 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40759724
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Poggio al Sole, Strada Rignana 2, Badia a Passignano, 50028 Barberino Tavarnelle, Italia
Marque	Poggio al Sole
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Légèrement pétillant avec une fine acidité fruitée, des baies rouges et un parfum floral.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sangiovese
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2024
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille

Description

Le domaine viticole de Johannes et Kathrin Davaz se trouve dans la région du Chianti, entre Florence et Sienne. Johannes est issu d'une famille de vignerons suisses qui produit du vin dans la Bündner Herrschaft depuis les années 1970. Il a ensuite repris le Poggio en tant que vignoble unique en Toscane, où il vit aujourd'hui et poursuit sa propre histoire. Le domaine comprend environ 24 hectares de vignobles exposés du sud-est au sud-ouest et est en harmonie avec la nature, puisque la culture est basée sur des principes biologiques. Les raisins ont été immédiatement pressés (sans égrappage préalable) et ont fermenté à 16°C. Le vin vieillit ensuite sur lies pendant quelques mois. Entre les vendanges manuelles début septembre et la mise en bouteille en mars, il s'est écoulé sept mois au total. Le vin rosé conserve sa maturité de consommation jusqu'à fin 2025.