PODERE
GAMBERAIO



civettaio

IGT Toscana Rosso

Blend di Sangiovese, Merlot, Foglia Tonda – Vino Biologico

Accanto ai nostri vini in «purezza», con Civettaio, proponiamo una diversa interpretazione degli uvaggi da noi prodotti con un blend equilibrato che riscopre anche il vitigno Foglia Tonda autoctono delle nostre zone.

Di pronta beva, Civettaio è prevalentemente espressiione del nostro vigneto più giovane
(Montiioni 2019).

Colore rosso granato scuro. Al naso è intenso, con sentori di viola, piccoli frutti e prugne secche. Al palato presenta un gusto pieno e corposo.

Da abbinare a carni rosse, formaggi o da gustare anche da solo

1° anno di produzione: 2023
Produzione annua: 1.500 bottiglie

Gradazione:
% 14 vol

Formato:
0,75 lt

Vigneto:
Montioni e Gragnano,, comune di Cetona, terreno argilloso, altitudine 305 – 323 m.s.l.m. Esposizione Sud

Anno di impianto: 2019 (M), 2007 (G)

Forma di allevamento:
guyot (M), cordone speronato (G)

Vinificazione:
In vasche di acciaio a temperatura controllata tra 23 e 26° C, macerazione sulle bucce per circa 10-15 giorni

Maturazione e affinamento:
10 – 12 mesi in tonneaux di rovere francese