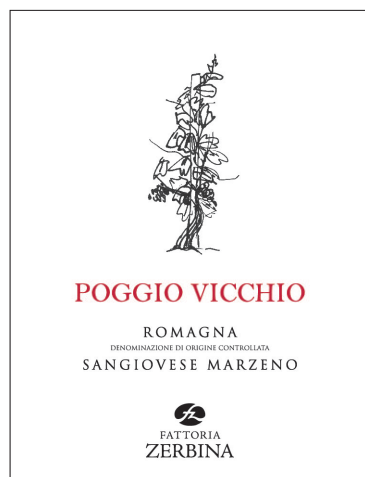


POGGIO VICCHIO

Romagna
Sangiovese Marzeno DOC



L'ANNATA 2023

UVE:

Sangiovese 100% da singolo vigneto - particella 38

VIGNE:

Nome: sopra Vicchio

Esposizione: sud-est

Suolo: franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

PIANTE PER ETTARO:

6.000

ANNO D'IMPIANTO:

2017-2018

DATA DI VENDEMMIA:

8 settembre 2023

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio con macerazione di 12 giorni

AFFINAMENTO:

9 mesi in vasca di acciaio e 3 mesi di affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,15
zuccheri residui (g/l):	0,5
acidità totale (g/l):	5,61
acidità volatile (g/l):	0,45
pH:	3,37
acido malico (g/l):	<0,10
estratto secco totale(g/l):	29,20

BOTTIGLIE PRODOTTE:

6.600 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI:

Tre Bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso
Poggio Vicchio 2021 e 2022

NOTE: ritorniamo a parlare di cru dopo tanti anni, all'interno della nostra sottozona di Marzeno. L'esperienza ormai consolidata del sangiovese allevato ad alberello, ci ha permesso di raggiungere una maturità stilistica che ritroviamo anche in questo vino, ottenuto da uve raccolte in un singolo vigneto, la particella 38. I suoli sono argille rosse dove ben si evidenziano le note di marasca e di piccoli frutti rossi. La struttura è ben espressa, con tannini agili e snelli.

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno rigido con poche precipitazioni e da una primavera fresca, fino al mese di maggio in cui le temperature sono salite in maniera anomala.

L'estate calda, con alcune precipitazioni nel mese di luglio, ha permesso alle piante di portare a termine un'ottima maturazione con espressioni varietali pure.