

## Rompicollo Rosso Toscana

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Vino simbolo del progetto Poggio al Tufo, è il primo vino prodotto dalla famiglia Tommasi nel territorio della Maremma Toscana. Un blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon dai tratti raffinati e caldi, che affascina per vivacità ed eleganza.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso e vivace, al naso presenta un elegante e variegato bouquet di piccoli frutti rossi maturi come more e lamponi, erbe balsamiche essiccate e delicate spezie dolci. Al gusto è pieno, rotondo e avvolgente, con tannini vellutati.

Di buon corpo, mostra un'ottima scorrevolezza al palato.

### UVE

Sangiovese 60%,  
Cabernet Sauvignon 40%

### PROVENIENZA

Le uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon sono selezionate esclusivamente nel vigneto omonimo nella tenuta di Pitigliano. L'esposizione è a sud-ovest ed il terreno è ricco di tufo. Le viti sono impiantate a guyot con una densità media di 6500 ceppi per ettaro.

[www.poggioaltufo.it](http://www.poggioaltufo.it)



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni in vasche di acciaio. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.

### ALCOL

13% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale con risotti e primi piatti di struttura, carni bianche, salumi e formaggi freschi e a media stagionatura.

### BOTTIGLIA

750 ml

