

Podere  
**POGGIO**  **BESTIALE**

CATALOGO





## LEPIDO

### Vermentino

TOSCANA Indicazione Geografica Tipica

**Altitudine - esposizione:** 240 m s.l.m. - Nord/Est  
**Terreno:** Medio impasto ricco di scheletro, ben drenato.

**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Viti per ettaro:** 5000

**Vitigni:** Vermentino 90% - altre uve bianche 10%

**Vendemmia:** Manuale, fine agosto

**Vinificazione:** In bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi acciaio inox per 10/12 giorni.

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

**Acidità:** 6.00

**Colore:** Giallo paglierino

**Profumo:** Floreale fruttato molto intenso

**Sapore:** Morbido strutturato sapido con un piacevole retrogusto amarognolo.

*Particolarmente adatto a piatti di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi mediamente stagionati*

## EQUO

### Ciliegiolo

Maremma Toscana Denominazione di Origine Controllata

**Altitudine - esposizione:** 240 m s.l.d.m. - Sud/Ovest

**Terreno:** Medio impasto ricco di scheletro.

**Superficie vitata:** ha 2.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Viti per ettaro:** 5000

**Vitigni:** 100% Ciliegiolo.

**Vinificazione:** In serbatoi di acciaio a temperatura controllata a 24-27° C.

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

Il vino si presenta rosso carico con riflessi violacei, al naso si avvertono profumi di frutti rossi come la ciliegia e la mora.

Il vino si abbina perfettamente alle carni bianche come coniglio e faraona, ma è perfetto anche per un aperitivo a base di salumi e formaggi.





## CAPOFALCO

Morellino di Scansano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Altitudine - esposizione:** 240 m s.l.m. - Sud/Ovest

**Terreno:** Medio impasto ricco di scheletro, ben drenato.

**Superficie vitata:** ha 5.

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato.

**Viti per ettaro:** 5000

**Vitigni:** Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%.

**Vinificazione:** In serbatoi d'acciaio a temperatura controllata a 28-29° C e macerazione per 8/10 giorni.

**Maturazione - Affinamento:** Acciaio inox e alcuni mesi in bottiglia.

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Estratto secco:** 30,5

**Acidità:** 5,50

*Ottenuto da una accurata selezione di uve raccolte in piena maturazione. Accompagna a meraviglia piatti a base di carni rosse.  
Servire a 18° C.*

## PODERE POGGIO BESTIALE

Morellino di Scansano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Altitudine - esposizione:** 250 m s.l.m. - Sud/Ovest

**Terreno:** Medio impasto ricco di scheletro, ben drenato.

**Superficie vitata:** ha 5.

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato.

**Viti per ettaro:** 5000

**Vitigni:** Sangiovese 85%, Alicante 10%, Cabernet Sauvignon 5%.

**Vendemmia:** Manuale in cassette.

**Vinificazione:** In serbatoi d'acciaio a temperatura controllata a 28-29° C e macerazione per 15/18 giorni.

**Maturazione - Affinamento:** Acciaio e parte in barrique, alcuni mesi in bottiglia.

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

**Estratto secco:** 32

**Acidità:** 5,50

**Colore:** rosso rubino intenso e brillante

**Profumo:** Fruttato con sentori di ciliegio e viola.

**Sapore:** Giustamente tannico con buona sapidità e buona persistenza.



## BRACCONAIA

Maremma Toscano Rosso

Indicazione Geografica Tipica

**Altitudine - esposizione:** 260 m s.l.m. - Sud/Ovest

**Terreno:** Arenaria, ricco di scheletro.

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato.

**Viti per ettaro:** 5000

**Vitigni:** Cabernet S. 50%, Petit Verdot 25%, Merlot 25%

**Vendemmia:** Manuale, nella prima settimana di ottobre

**Vinificazione:** In serbatoi d'acciaio a temperatura controllata a 28° - 30° C e macerazione per 20 giorni

**Grado alcolico:** 14% vol.

**Estratto Secco:** 34

**Acidità:** 6,00

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo:** intenso e persistente con sentori marcati di vaniglia, tabacco e ciliegia sotto spirito.

**Sapore:** Molto strutturato con alto contenuto tannico ma molto equilibrato, lunga persistenza gustativa, invecchiamento superiore a dieci anni

*Consigliato per primi piatti a base di selvaggina, arrosti, bistecca alla fiorentina e formaggi stagionati.*





*Podere*  
**POGGIO BESTIALE**

*Podere*  
**POGGIO BESTIALE**

TEL: 3661694097



poderepoggiobestiale



podere poggio bestiale

LOC. POGGIO BESTIALE, 40 - MAGLIANO IN TOSCANA (GR)