

# Arkeo



## Scheda Tecnica

TIPOLOGIA DI VINO:	IGT Rosso Toscano
ZONA DI PRODUZIONE:	Certaldo (FI)
VIGNETO:	Poggio del Pettiroso
VITIGNI:	Sangiovese 100%
DENSITA':	4500 viti per ettaro
PRODUZIONE UVA:	50 q/ha
COLTIVAZIONE:	Cordone speronato
SUOLO:	Di medio impasto, caratterizzato da calcari organogeni e argille
ALTITUDINE:	170 metri slm
MICROCLIMA:	Tipicamente mediterraneo, caratterizzato da precipitazioni medie in autunno e primavera, inverni con temperature notturne sotto lo zero ed estati molto calde soprattutto nel mese di luglio.
RACCOLTA E VINIFICAZIONE:	Raccolta delle uve surmature, la fermentazione avviene in vasche di acciaio dove il mosto viene lasciato sulle bucce da 8 a 12 giorni a seconda delle proprietà organolettiche delle uve raccolte; giornalmente vengono eseguiti due rimontaggi. Dopo la svinatura il vino viene posto in barriques di rovere francese dove permane per 12/14 mesi durante i quali il vino viene travasato almeno 3 volte per una migliore pulizia e chiarificazione. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa nelle nostre cantine per 12 mesi prima della vendita.

## Caratteristiche Organolettiche

COLORE:	Rosso rubino intenso
PROFUMO:	Complesso con note floreali di mammola e sentori di frutta di bosco
GUSTO:	Pieno ed elegante
GRADAZIONE ALCOLICA:	14,50%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°/20°
ACCOSTAMENTI:	Carni rosse e formaggi

Società Agricola S.S.

## Poggio delle Civette

Località Gorgognano - Via Pino, 462 - CERTALDO (Firenze) Italy  
Tel. +39 0571 669171 - Cell. +39 328 5751893 - info@poggiodellecivette.it - www.poggiodellecivette.it