



Polesio

Denominazione: Marche Sangiovese IGT

Zona di produzione: Comune di Offida

Uve: Sangiovese 100%

Tipo di terreno: Prevalenza di argilla, calcareo

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Vinificazione: A cappello emerso con frequenti rimontaggi giornalieri per circa 6/8 giorni a temperatura di 25/30 gradi, dopo la svinatura, passaggio in barrique dove svolge naturalmente la fermentazione malolattica

Periodo di vendemmia: Terza decade di settembre

Rese per ettaro: 80/90 quintali circa

Alcohol: 14%

Produzione: 20.000 annue

Affinamento: Acciaio

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, al naso è floreale fresco con note leggermente fumè, al palato è elegante con tannini morbidi e maturi con un finale di buona complessità e note minerali

Azienda Agricola SAN LAZZARO s.s.
Cantina: C.da San Lazzaro 65/67 Offida 63035 (AP)
Tel/Fax 0736.889189 Cell. +39.335.8252640
Email: info@poderisanlazzaro.it – www.poderisanlazzaro.it