



*Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, Poggio Falcone si distingue al naso per la sua complessità ed eleganza, caratterizzata da frutti neri maturi, ai quali si uniscono sentori di tabacco, caffè, spezie dolci e note balsamiche. Al palato è armonioso, vivace, di ottima struttura, equilibrato da una vibrante acidità e da tannini morbidi e setosi che donano un finale di grande persistenza. Vino che può essere apprezzato per molti anni a venire.*

  
**IL SOSSO**

*Famiglia Ravaglioli*

## POGGIO FALCONE

ROSSO DI TOSCANA I.G.T

*Poggio Falcone è il vero cru della nostra linea e porta il nome del nostro vigneto più esposto. Blend composto principalmente da uve Sangiovese, e completato da varietà internazionali come Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot accuratamente selezionate in fase di raccolta. Maturato in fusti di rovere di piccola capacità, completa il suo affinamento in bottiglia. Vino avvolgente e di grande persistenza, ma comunque equilibrato grazie ad un'importante struttura e tenore alcolico si presta ad un lungo invecchiamento.*

**UVAGGIO:** Sangiovese minimo 60%, Cabernet Sauvignon, Merlot ed eventuali altri vitigni in percentuale variabile a seconda dell'annata

**UBICAZIONE VIGNETI:** Media collina 150-200 mt s.l.m

**TERRENO:** Medio impasto con strati limosi, tufacei e argillosi

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato, Guyot semplice

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.700 ceppi per ettaro nei nuovi impianti - 3.000 ceppi per ettaro nei vecchi impianti

**MICROCLIMA:** Condizioni microclimatiche ottimali con sostanziali differenze termiche tra il giorno e la notte ideali per lo sviluppo e il mantenimento delle sostanze coloranti ed aromatiche.

**PRODUZIONE IN VINO:** Massimo di 50 Hl/Ha

**VENDEMMIA:** Manuale con selezione dei grappoli in base al grado di maturazione. Raccolta separata per le singole varietà

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE:** Fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox con frequenti rimontaggi e déléstage. Lunga macerazione del mosto con le vinacce per ottimizzare l'estrazione. Il successivo affinamento in barriques e tonneaux di rovere francese per almeno 24 mesi precede l'imbottigliamento, a cui fa seguito una ulteriore maturazione in bottiglia per alcuni mesi prima della messa in commercio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°C

**ABBINAMENTI:** Zuppe di funghi e primi piatti conditi con sughi di carne, carni grigliate e formaggi stagionati.

