

# MAREMMALTA

AZIENDA AGRICOLA  
IN CONVERSIONE BIOLOGICA



## POGGIOMAESTRO

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Sangiovese**

*Nome proveniente dalla vicina collina chiamata Poggiomaestro, dove vi era un asilo per l'infanzia ad uso dei minatori che lavoravano nelle miniere della zona.*

È un vino di un bel rosso rubino vivo, leggermente speziato, frutto ampio pieno con sentori di ciliegia e frutta rossa. Il sapore è ricco, appagante con un finale di piacevole dolcezza.

*Vitigno:* Sangiovese

*Vigneto:* Località Casteani

*Anno d'impianto:* 1976

*Esposizione:* Sud Ovest

*Terreno:* Ricco di scheletro, povero d'argilla

*Forma di allevamento:* Guyot

*Densità:* 5700 ceppi ettaro

*Raccolta:*

Manuale in cassette con cernita delle uve

*Vinificazione:*

L'uva viene diraspata, la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata di 25-28 gradi, il contatto con le bucce è tra i 12-15 giorni con regolari rimontaggi e delestage.

La svinatura avviene dopo la macerazione post fermentazione.

Il vino viene lasciato, nei mesi freddi, maturare in vasche di acciaio per poi procedere all'imbottigliamento alla fine di marzo, senza filtrazione per mantenere intatte le caratteristiche di freschezza.