

Pomaio Origini

Vino Biologico

Sangiovese

Indicazione Geografica Tipica – TOSCANA ROSSO

Vignaiolo:

Iacopo Rossi

Terreno:

Medio impasto, estremamente ricco di scheletro, arenaria e galestro

Altitudine:

550 sml

Vinificazione:

In tini di acciaio con macerazione per 15 giorni e fermentazione svolta dai lieviti indigeni

Maturazione:

24 mesi in tini di acciaio da 50 hl.

Affinamento:

In bottiglia 3-6 mesi

Alcol:

12,5% VOL.

Produzione:

6.000 bottiglie nel formato 0,75 l

Caratteristiche: Pomaio Origini è un vino tradizionale ma dalla beva contemporanea, vino verticale ed elegante con grande freschezza e tannini delicatissimi. Fini note di piccoli frutti rossi e tipica mineralità del terroir di Pomaio.



ABBINAMENTO DELLA TRADIZIONE: GIORNO: Mercoledì

Tacchino ripieno e cipolle al forno fino ad un baccalà all'aretina

OCCASIONE: brunch di lavoro e cena in casa di coppia

ABBINAMENTO INTERNAZIONALE:

Petto d'anatra ai frutti di bosco e verza

ASCOLTANDO: "The blower's daughter" di Damien Rice / "Tous Les Garçons et les filles" di Françoise Hardy

LEGGENDO: "Chiedi alla Polvere" di John Fante / "Co-Opportunity" di John Grant

GUARDANDO: 2001 Odissea nello spazio di Stanley Kubrick