

# PODERALTA RISERVA

## Maremma Toscana DOC



TENUTA  
SASSOREGALE

UVE:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE:	Maremma Toscana, Comune di Civitella Paganico
ALTITUDINE:	120 - 170 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Medio impasto con presenza di argilla
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	5.100 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di ottobre
GRADO ALCOLICO:	14,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14 - 16 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	8/10 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

### Scheda Tecnica

L'uva viene raccolta a piena maturazione e dopo la pigiadiraspatura il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata in contenitori di acciaio con mirata macerazione sulle bucce e opportune operazioni di rimontaggio e *delestage*. Il vino così prodotto matura successivamente per circa 18 mesi in barrique di rovere francese.

### Scheda Organolettica

Il colore rosso molto intenso fa da preludio a intriganti profumi di frutta a bacca nera e a note speziate e balsamiche. Al palato esprime doti di potenza e al tempo stesso di aristocraticità, con una struttura stratificata e complessa, un quadro tannico serrato e virile e una persistenza aromatica sorprendente per durata e ricchezza.

### Abbinamenti Gastronomici

Vino che si presta all'abbinamento con la carne, sia essa scottata alla griglia oppure cotta per lungo tempo e guarnita di spezie e sughi. Splendido su selvaggina, in particolar modo di pelo, e sui formaggi a media e lunga stagionatura.

**S.M. Tenimenti San Disdagio S.r.l. - Società Agricola**

Civitella Paganico - 58045 Grosseto (GR) - Tel. +39 0577 738 186 - Fax +39 0577 738 549  
[www.sassoregale.com](http://www.sassoregale.com) - [info@tenutasassoregale.com](mailto:info@tenutasassoregale.com)

