



POGGILARCA

CARMIGNANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve | Blend

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Zona di Produzione | Area of Production

Carmignano (PO), Italia

Altitudine | Average Altitude

130 m s.l.m 130 m a.s.l

Terreno | Soil

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla
Silt and sand with a good percentage of clay

Sistema di allevamento | Grapes Growing System

Guyot nei vigneti più vecchi, cordone speronato negli altri
Guyot in elder vineyards, cordon spur in all others

Resa per Ettaro | Productivity per Hectare

60 q.li /Ha 6 tons/Ha

Grado Alcolico | Alcohol Content14% vol

Temperatura di servizio | Serving Temperature.....18°C

Vinificazione | Vinification

Le uve vengono fermentate in vasche di acciaio inox alla temperatura di 24 °C per un periodo di 18/20 giorni con follature giornaliere e delestage. Segue un affinamento di 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 Hl per il metà della massa e barriques di secondo passaggio per l'altra metà. All'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di almeno 6 mesi in bottiglia.



Fermentation is carried out in stainless steel tanks at a controlled temperature of 24°C. The skin maceration process may vary from 18 to 20 days with frequent pumping of the must over the skins. Afterwards the maturation process continues for half part in 30hl and 50hl Slavonian oak barrels and for the other part in barriques, for a minimum of 18 months. The wine is then refined in bottles for at least 6 months.

Note Organolettiche | Characteristic

Colore rosso rubino intenso con sfumature granata. All'olfatto si presenta fine ed intenso con note molto evidenti di frutti rossi e spezie impregiate da una piacevole sensazione vanigliata. Al palato si presenta armonico e piacevole, con tannini fitti e gradevoli esaltati da una vena acida perfettamente integrata.



Vivid ruby red, with slight garnet coloured shades. The wine has red berries and spices aromas with a delightful vanilla sensation. The mouthfeel is very sophisticated and pleasantly harmonic. It has a persistent and pleasantly tannin flavor, with a well combined freshness.

Da abbinare a carni rosse alla griglia e arrosti di pollame nobile. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un quarto d'ora prima del consumo.

To be combined with grilled red meat and roasted poultry. We recommend to uncork the bottle at least 15 minutes before use.

POGGILARCA 2015

- LUCA MARONI - 86 Points
- JAMES SUCKLING - 91 Points
- DOCTOR WINE 2018 - 89 Points
- GILBERT & GAILLARD - 89 Points

POGGILARCA 2016

- DECANTER 2020 - SILVER 90 Points
- VERONELLI - 90 Points
- WOW 2019 - BRONZE

POGGILARCA 2017

- GAMBERO ROSSO - 2 Glasses
- FALSTAFF - 91 Points
- JAMES SUCKLING - 92 Points
- LUCA MARONI - 94 Points
- VERONELLI - 89 Points
- DECANTER - BRONZE
- WOW - BRONZE
- DOCTOR WINE - 92 Points

