



Lambertesco

Uve

Cabernet Sauvignon 60%
Sangiovese 40%

Denominazione

Vino da Tavola

Dati Analitici

Alcool: 13,45 % vol
Estratto Secco: 31,8 g/l
Polifenoli Totali: 3114 mg/l

Vigneti

Altitudine: 250 - 300 m.s.l.m.
Forma allevamento:
Cordone Speronato
Densità: 5000 ceppi/ha
Inerbimento artificiale dei terreni
con *Trifolium subterraneum*
Produzione media: 65 q.li/ha

Tecniche di produzione

Fermentazione e vinificazione
a temperatura controllata.
Macerazione di 18 gg. con
controllo analitico del potenziale
fenolico.

Il vino matura per 14 mesi in
barriques di rovere francese.

Caratteristiche organolettiche

Rosso porpora acceso di grande
intensità.

Aroma fresco con sentori di
frutta polposa quali prugna
e ciliegia.

Al palato mostra buona
concentrazione, corpo denso,
tannino fitto e regolare.

Temperatura di servizio:

16 – 18 °C

Abbinamenti

Carni rosse, piatti saporiti
e formaggi stagionati.

Confezioni:



Lambertesco
cartone 6 bottiglie da lt 0,750



Lambertesco
bottiglia da lt 0,750
in astuccio singolo



Lambertesco
cartone 6 bottiglie da
lt 0,750 in astuccio singolo

Azienda Agricola Poggio Torselli

I-50026 San Casciano in Val di Pesa (Fi) Via Scopeti, 10
Tel. +39 055 8290241 - Fax +39 055 8290771

poggiotorselli@telematicaitalia.it - www.poggiotorselli.it