



POGGIO MAIOLO
AZIENDA AGRICOLA



PINOTNERO

UMBRIA I.G.T. ROSSO

www.poggiomaiolo.it

PINOTNERO

UMBRIA I.G.T. ROSSO



Denominazione

I.G.T UMBRIA PINOT NERO

Terreno

Medio impasto, leggermente calcareo, ricco di scheletro

Clima

Caratterizzato da inverni rigidi, notevole escursione termica nel corso di tutto l'anno, piovosità media 650 mm annui

Da uve

Pinot Nero 100%

Resa uva

40 quintali/ettaro

Sistema allevamento

Guyot con 6-8 gemme/ ceppo

Densità impianto

5000 ceppi/ettaro

Sistema di Monitoraggio

Sonde di umidità plurilivello, tecnologia FDR

Lotta ai parassiti

Algoritmi previsionali

Diserbaggio infestanti

Manuale e/o meccanico

Epoca vendemmia

Metà Settembre - variabile da annata ad annata

Raccolta-Vinificazione-Affinamento

Raccolta manuale con selezione dei grappoli in campo e tavolo. Dopo diraspatura e soffice pigiatura le uve macerano sulle bucce per circa 12-14 giorni in vinificatori inox a temperatura controllata. Dopo la svinatura il Pinot viene affinato in vecchi piccoli legni di rovere/francese (Allier) dove permane per dieci-dodici mesi. Segue un periodo di decantazione naturale in acciaio. Affinamento in bottiglia di almeno otto mesi prima dell'immissione sul mercato.

Vino

Colore rosso rubino, con lucidi riflessi porpora. Al naso si offre complesso, affiorano in successione note di pepe nero, spezia, toni balsamici, rosmarino e bosso. Delicati fiori bianchi, marmellata di ciliegia. Il palato caldo, ottima persistenza, tannini amabili, delicati, vino di buona acidità. Lungo ed equilibrato il finale.

Tappo

Sughero naturale monopezzo 24x44

Bottiglia

Borgognotta Tiffany 550 gr



POGGIO MAIOLO
AZIENDA AGRICOLA



FOSSALE

UMBRIA I.G.T. BIANCO

www.poggiomaiolo.it

FOSSALE

UMBRIA I.G.T. BIANCO



Denominazione
I.G.T UMBRIA

Terreno
Compatto, argilloso, ricco di magnesio

Clima
Caratterizzato da inverni rigidi, notevole escursione termica nel corso di tutto l'anno, piovosità media 650 mm annui

Da uve
Friulano 100%

Resa uva
70 quintali/ettaro

Sistema allevamento
Guyot con 8 gemme/ceppo

Densità impianto
5000 ceppi/ettaro

Sistema di Monitoraggio
Sonde di umidità plurilivello, tecnologia FDR

Lotta ai parassiti
Algoritmi previsionali

Diserbaggio infestanti
Manuale e/o meccanico

Epoca vendemmia
Fine settembre

Raccolta-Vinificazione-Affinamento
Raccolta manuale con selezione dei grappoli in campo e mediante tavolo. Macerazione delle uve a freddo per alcune ore. Dopo soffice pressatura, il mosto viene separato per decantazione statica. Fermentazione a temperatura controllata non superiore ai 16°C. Segue affinamento sulle proprie fecce nobili con batonnage periodici per un periodo di almeno 5 mesi.

Vino
Giallo paglierino luminoso, con evidenti note quasi dorate. Delicate note vegetali, floreali di fiori di taglio, mandorla. In bocca componente acidula importante, sapido fresco e con spiccata mineralità.

Tappo
Sughero naturale monopezzo 24x44

Bottiglia
Borgognotta Tiffany 550 gr



POGGIO MAIOLO
AZIENDA AGRICOLA



SYRAH

UMBRIA I.G.T. ROSSO

www.poggiomaiolo.it

SYRAH

UMBRIA I.G.T. ROSSO



Denominazione

I.G.T UMBRIA Syrah

Terreno

Estremamente sabbioso, ricco di scheletro

Clima

Caratterizzato da inverni rigidi, notevole escursione termica nel corso di tutto l'anno, piovosità media 650 mm annui

Da uve

Syrah 100%

Resa uva

60 quintali/ettaro

Sistema allevamento

Cordone speronato con 8 gemme/ceppo

Densità impianto

6000 ceppi/ettaro

Sistema di Monitoraggio

Sonde di umidità plurilivello, tecnologia FDR

Lotta ai parassiti

Algoritmi previsionali

Diserbaggio infestanti

Manuale e/o meccanico

Epoca vendemmia

Inizi Ottobre

Raccolta-Vinificazione-Affinamento

Raccolta manuale con selezione dei grappoli in campo e mediante tavolo. Dopo diraspatura e soffice pigiatura le uve macerano sulle bucce per circa 12-14 giorni in vinificatori inox a temperatura controllata. Dopo la svinatura una parte viene affinata in tonneau ovali di rovere francese (Allier) dove permane per otto-dieci mesi. La restante parte sosta per lo stesso periodo in acciaio. Segue affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Vino

Colore rosso rubino intenso, con lucidi riflessi porpora.

Al naso si offre complesso, affiorano in successione note di pepe nero, viola di bosco, marasca, liquirizia e caffè. Il palato caldo è subito tappezzato da trama tannica setosa, vivace, ottima acidità. Lungo ed equilibrato il finale.

Tappo

Sughero naturale monopezzo 24x44

Bottiglia

Borgognotta Tiffany 550 gr



POGGIO MAIOLO
AZIENDA AGRICOLA



CHARDONNAY

UMBRIA I.G.T. BIANCO

www.poggiomaiolo.it

CHARDONNAY

UMBRIA I.G.T. BIANCO



Denominazione
I.G.T. UMBRIA

Terreno

Tre diversi appezzamenti, principalmente di matrice argillosa, compatta, ricca di magnesio

Clima

Caratterizzato da inverni rigidi, notevole escursione termica nel corso di tutto l'anno, piovosità media 650 mm annui

Da uve

Chardonnay 100%

Resa uva

70 quintali/ettaro

Sistema allevamento

Guyot con 8-10 gemme/ceppo

Densità impianto

5000 ceppi/ettaro

Sistema di Monitoraggio

Sonde di umidità plurilivello, tecnologia FDR

Lotta ai parassiti

Algoritmi previsionali

Diserbaggio infestanti

Manuale e/o meccanico

Epoca vendemmia

Inizi Settembre

Raccolta-Vinificazione-Affinamento

Raccolta manuale con selezione dei grappoli in campo e mediante tavolo.

Macerazione delle uve a freddo per alcune ore. Dopo soffice pressatura, il mosto viene separato per decantazione statica. Fermentazione a tempera-tura controllata non superiore ai 16°C. Segue affinamento sulle proprie fecce nobili con batonnage periodici per un periodo di almeno 5 mesi.

Vino

Giallo paglierino luminoso, con leggero riflesso paglierino. Delicate note agrumate, ananas, mango, floreali di fiori bianchi. In bocca di buona componente acida, pieno, rotondo, strutturato, sapido.

Tappo

Sughero naturale monopezzo 24x44

Bottiglia

Borgognotta Tiffany 550 gr