



# Tigliano

Toscano IGT 2018

**Poggio Nicchiaia**

---

Cosa rende così speciale il nostro TIGLIANO? L'incredibile unione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah invecchiata per tre mesi in botti di legno, naturalmente! Il suo bouquet fruttato, dove prevale il gusto dei frutti di bosco, lo rende un vino piacevole, adatto a tutti i giorni.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Toscana
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2018
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Colline Pisane
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	SANGIOVESE 40% ;CABERNET SAUVIGNON 40% ;SYRAH 20%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	5.0 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino di buona limpidezza
<b>Gusto</b>	Buona struttura e persistenza, equilibrato con tannino morbido e fragrante
<b>Profumo</b>	Intenso con sentori fruttati di mora e lampone
<b>Abbinamenti</b>	Pizze di, primi con, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	16° - 18°

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	150/200 m
<b>Tipologia terreno</b>	Tessitura sabbiosa - limosa - argillosa
<b>Allevamento</b>	Codone speronato - Guyot
<b>Densità impianto</b>	5200/ha
<b>Età ceppi</b>	15-20 anni
<b>Resa per ettaro</b>	85 q.li / ha
<b>Epoca vendemmia</b>	Fine settembre
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione in Rosso
<b>Affinamento</b>	Dopo adeguata macerazione il vino sosta in botti di legno