

# polesio



**Denominazione:** Marche Sangiovese IGT

**Zona di produzione:** Comune di Offida

**Uve:** Sangiovese 100%

**Tipo di terreno:** Prevalenza di argilla, calcareo

**Densità di impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Vinificazione:** A cappello emerso con frequenti rimontaggi giornalieri per circa 6/8 giorni a temperatura di 25/28 gradi, dopo la svinatura, affinamento in acciaio dove svolge naturalmente la fermentazione malolattica

**Periodo di vendemmia:** Terza decade di settembre

**Rese per ettaro:** 80/90 quintali circa

**Alcol:** 14%

**Bottiglie prodotte:** 25.000 annue

**Affinamento:** Acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino. Al naso è floreale fresco con note leggermente fumè. Al palato è elegante con tannini morbidi e maturi. Il finale offre buona complessità e note minerali.

**Appellation:** Marche Sangiovese IGT

**Production area:** Township of Offida, in the Marche region of Central Italy

**Grape variety:** Sangiovese 100%

**Soil type:** Mainly calcareous and clay

**Vine density:** 4000 vines per hectare (1.800 per acre)

**Winemaking process:** Submerged cap with frequent daily pumpovers for 8/10 days at temperatures of 25/28 degrees Celsius (72-77 degrees Fahrenheit)

After racking, aging in stainless steel tanks, with natural malolactic fermentation

**Harvest date:** Last 10 days in September

**Yield:** 80/90 quintals per hectare (3.6-4.0 tons per acre)

**Alcohol:** 14%

**Bottles produced:** 25.000 per year

**Aging:** Stainless steel

**Tasting notes:** Ruby red color. Fresh flowers with slightly smoky notes on the nose. On the palate the wine is elegant, with soft, mature tannins. Good complexity and mineral notes on the finish.