

GUIDES 2015

VERONELLI: 85/100



L'ESPRESSO: 15,5/20



VITAE – AIS: 3/4



CONTEST 2013

CERTIFICATO

Concorso internazionale di degustazione
Concorso Enologico Internazionale 2013

Effettuato da

selection

Una molto buona valutazione di



ha raggiunto

2010 Più Tanto - IGT Maremma Toscana
Az. Agr. Podere il Poggio,
Civitella Paganico (Grosseto)

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PIÙ, settembre 2013

PRODUCTION AREA

Tuscany Maremma - Civitella Paganico
Fraz. Civitella M.ma (GR) Italy

SOIL

loam, rich of skeleton

ALTITUDE

270m a.s.l.

AGE OF VINES

4 years

PRODUCTIVE SURFACE

1 hectare (2.5 acres)

TRAINING SYSTEM

Guyot

PLANTING DENSITY

5,000 vines per hectare
(2.5m X 0.8m; 98in X 31.5in)

PRODUCTION PER HECTARE

3,000kg

DATE OF HARVEST

end of September

HARVESTING METHOD

manual harvesting, in 15kg boxes

VINIFICATION

fermentation is achieved in stainless steel tanks; polyphenolic extraction is achieved through numerous "pumping-over"; post-fermentation maceration and malolactic fermentation in stainless steel, followed by transfer into aged oak barrels

REFINEMENT

approximately 20 months in oak barriques

ALCOHOL CONTENT

14% vol

ACIDITY

6.5g/l

RESIDUAL SUGAR

0.8g/l

PRODUCTION

2,500 bottles

TASTING NOTES

COLOR

ruby red with intense violet hues

ODOR

quite intense and complex; notes of ripe fruit in alcohol, hints of licorice and herbal notes; delicate hint of wood

TASTE

strong warm sensation accompanied by a marked acidity; quite tannic, transmits a discrete and pleasant sensation of dryness and roughness; good persistence

PAIRINGS

red meats including steaks, stews and/or wild game; medium and well aged cheeses

SERVING TEMPERATURE

18°C (64.5°F)

AGEING POTENTIAL

10 years

