

## POGGIO SANTA LUCIA

### Nero Buono

#### IGT LAZIO



**Uvaggio:** Nero Buono 100%

**Zona di produzione:** Cori (LT)

**Terreno:** prevalentemente tufaceo

**Clima:** tipicamente mediterraneo con inverni miti e piogge moderate, con estati calde e ventilate.

**Esposizione ed altitudine:** sud/sud est 350 m slm

**Periodo di vendemmia:** prima decade di ottobre

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** 5500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 70 q.li/Ha

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol

**Vinificazione:** Classica vinificazione in rosso con frequenti follature e rimontaggi giornalieri per circa 15/20 giorni a temperatura controllata. Segue periodo di affinamento sulle fecce nobili per circa 90 giorni. Segue imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 120 giorni.

**Colore:** rosso rubino carico

**Olfatto:** Elegante e fruttato con note di ciliegia e marasca in evidenza.

**Gusto:** Al palato è ricco e corposo, giustamente tannico, ma mai aggressivo. Ottimo con carni alla brace, selvaggina, formaggi stagionati e minestre di legumi.

**Temperatura di servizio:** 16/18°C

**Grape variety:** Nero Buono 100%

**Wine variety:** PGI LAZIO ROSSO

**Soil composition:** tufaceous

**Climate:** Mediterranean weather with mild winters, characterized also by rains, and hot and windy summer days

**Elevation:** south/south west 350m asl

**Harvest:** first decade of October

**Growing method:** spurred cordon

**Plant density:** 5500 vines per hectare

**Yield per hectare:** 70 q.li/Ha

**Alcohol content:** 13,5% vol

**Vinification:** Classic red vinification with frequent fulling and daily pumping over for about 15/20 days at a controlled temperature. It follows refinement on noble lees for 90 days. It follows refinement in bottle for 120 days.

**Colour:** an intense dark ruby red

**Nose:** Elegant and fruity with notes of cherry and morello cherry in evidence.

**Tasting notes:** On the palate it is rich and full-bodied, rightly tannic, but never aggressive. Excellent with grilled meats, game, aged cheeses and legume soups.

**Serving temperature:** 16/18°C