

## "Tricorno"

Toscana IGT

*Il Tricorno, il vino più impegnativo prodotto al Castello di Poppiano in uno spirito di innovazione, e' ottenuto sposando il tradizionale e toscanissimo "Sangiovese" con uve di "Cabernet" e "Merlot", tutte coltivate e selezionate nella Fattoria. L'affinamento e' in barriques di Allier.*

**Altitudine-Esposizione :** 220-270 m s.l.m. - Est/Nord-est

**Terreno :** Localmente chiamato "Alberese", medio impasto con abbondante scheletro, ben drenato.

**Sistema di allevamento :** Cordone speronato, potatura corta.

**Viti per ettaro :** 5300 (2150/acre)

**Vitigni :** Sangiovese 45%, Cabernet Sauvignon 35%, Merlot 20%

**Vendemmia :** Differenziata: Merlot fra 10 e 20 Settembre, Sangiovese fra 15 Settembre e 10 Ottobre, Cabernet Sauvignon fra 5 e 15 Ottobre.

**Vinificazione :** Fermentazione in tini a temperatura controllata a 28-29°C e macerazione di 18-20 giorni.

**Maturazione-Affinamento :** In tini, quindi per 18-24 mesi in fusti di rovere Francese (Allier). Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

**Degustazione :** **Colore:** rubino molto intenso dai riflessi porpora.

**Aroma:** note olfattive eleganti, calibrate e composite: lievi sentori vanigliati, resi più fini da freschi sentori balsamici, si arricchiscono di note terziarie composite di cuoio, cioccolato, lasciando quindi spazio a note fruttate di more e prugne.

**Gusto:** la bocca e' avvolta da un corpo potente, largo, che evidenzia i tannini di ottima trama, fini e sottili, ma sempre vivi ed efficaci. Il finale e' lungo, pieno, gustoso, accattivante.

