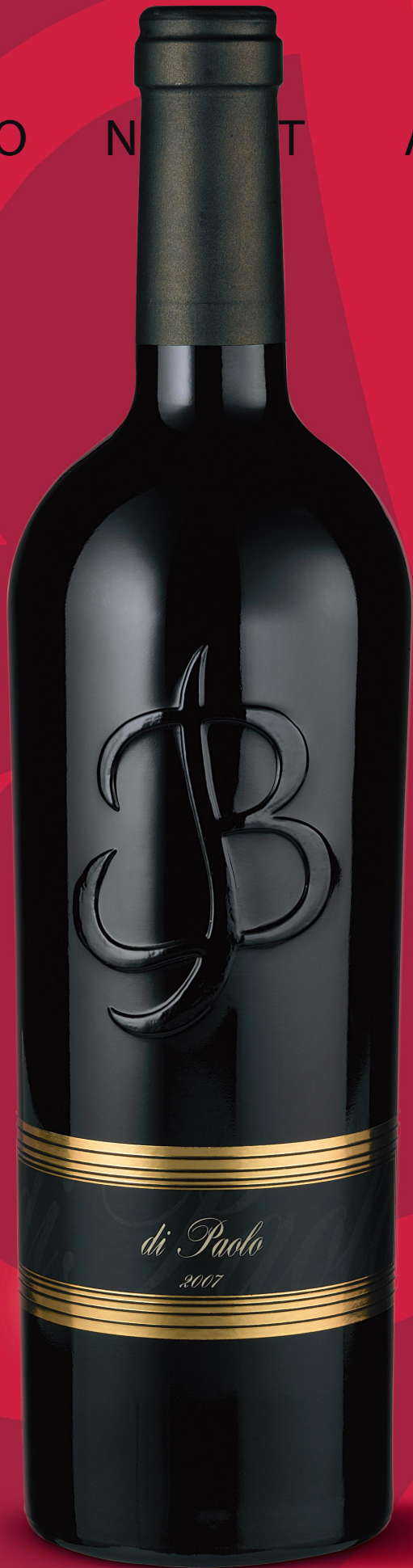


BELPOGGIO

M O N T A L C I N O



di Paolo
2007

BELPOGGIO

DI PAOLO ROSSO IGT TOSCANA

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

- **VINO / WINE** Rosso di Toscana IGT
- **COLORE / COLOUR** Rosso rubino molto intenso / *Rosso di Toscana IGT*
- **VITIGNO** Sangiovese e cilieggiolo, in percentuali variabili a seconda dell'annata
GRAPE VARIETY Sangiovese and cherry brandy in varying percentages depending on the vintage
- **ZONA DI PRODUZIONE** Toscana
GROWING ZONE Tuscany
- **SUOLO / SOIL** Argilloso / Clayey
- **CLIMA / CLIMATE** Mediterraneo / Mediterranean
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO** Cordone speronato
COLTIVATION SYSTEM Spurred cordons
- **VINIFICAZIONE** In acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 8-10 giorni
VINIFICATION In stainless steel vats with 8-10 days of maceration at controlled temperature
- **ELEVAZIONE** In tini di acciaio da 30/50 hl.
AGEING In 30/50 hl stainless steel tuns
- **CONSERVAZIONE** in ambiente buio e a temperatura costante, comunque non superiore a 15°. Vino da breve invecchiamento
STORAGE In dark room at constant temperature not exceeding 15°. Wine with short ageing
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI** si sposa perfettamente con le carni rosse, ma è un ottimo accompagnamento per primi e secondi piatti importanti
RECOMMENDED PAIRING It is perfect with red meat, but is also a very good choice for first courses and formal second course dishes

Temperatura di servizio / Serving temperature: 14 - 16°
Prima annata di produzione / Year of first vintage: 2005
Gradazione alcolica / Alcoholic content: 12 % vol.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO CE N. 1234/07
contratto n. 26408 pos. veneto 24 2012/2013

Società Agricola BELPOGGIO s.s.
loc. Bellaria - Castelnuovo dell'Abate - 53024 - Montalcino (Siena)
www.belpoggio.it

Distribuito da:
BELLUSSI Spumanti srl
via Erizzo, 215 - Valdobbiadene (Treviso)
Tel. 0423 983411
fax 0423 983477
www.bellussi.com