

55%

MERLOT

40%

CILIEGIOLO

5%

ALICANTE

14 MESI

in barrique francesi

14%

GRADO  
ALCOLICO



## POLESSE

- **Annata:** 2018
- **Indicazione Geografica Tipica (IGT):** Toscana Rosso
- **Uve:** 55% Merlot, 40% Ciliegiolo, 5% Alicante
- **Zona di produzione:** La Banditaccia, Cinigiano (Grosseto), Toscana, Italia
- **Grado alcolico:** 14%
- **Terreno:** Calcareo di medio impasto.
- **Epoca di raccolta:** Vendemmia manuale a metà settembre.
- **Resa:** 70%
- **Sistema di allevamento:** Guyot (sesto d'impianto: 2,50 x 80)
- **Vigne per ettaro:** 5000
- **Vinificazione:** In acciaio a temperatura controllata.
- **Maturazione:** Barrique francesi per almeno 14 mesi.
- **Zuccheri riduttori:** 1.5 g/L
- **Altitudine dei vigneti:** 450-500 metri sul livello del mare.
- **Acidità totale:** 6.5 g/L
- **Acidità volatile:** 0.62 g/L
- **pH:** 3.50
- **Agronomo:** Massimo Achilli
- **Enologo:** Giuseppe Gorelli
- **Caratteristiche:** Polesse è un blend avvincente con un bouquet di frutti rossi, prugne e una nota speziata. In bocca è morbido, con una buona struttura e un finale persistente.

## TIPOLOGIA

Polesse è un IGT Toscana rosso affascinante ed equilibrato. L'annata 2018 ha dato vita a un blend interessante, composto al 55% da Merlot, al 40% da Ciliegiolo e al 5% da Alicante. Questa combinazione di vitigni ha dato origine a un vino ricco di sfumature destinato ad una lunga durata.

## VINIFICAZIONE

La vinificazione delle uve è avvenuta in acciaio, preservando la purezza degli aromi fruttati e la vivacità dei sapori. Successivamente, il vino è stato affinato in barrique francesi per almeno 14 mesi, acquisendo una piacevole complessità e una sottile nota di legno che esalta l'eleganza.

## DEGUSTAZIONE

Polesse si presenta con un colore rubino intenso e profumi avvolgenti di frutti rossi, prugne mature e una delicata nota speziata. Al palato è morbido e avvolgente, con tannini setosi e una notevole struttura. Il finale è persistente e piacevolmente armonico. Questo vino è l'ideale compagno di serate conviviali, da abbinare a carni grigliate, piatti di pasta strutturati e formaggi di media stagionatura.

### SU LA BANDITACCIA

La Banditaccia è un'Azienda biologica situata alle pendici del Monte Amiata sacro agli Etruschi, a pochi passi dall'antico borgo di Monticello Amiata, con splendidi scorci a 360 gradi sulla vicina Val d'Orcia e sugli altri panorami toscani della zona.

### LA BANDITACCIA SRL

Strada provinciale Monticello Amiata 58044  
Monticello Amiata – Cinigiano 58044 (Gr)  
Telefono: +39 333 3578419  
info@labanditaccia.com  
labanditacciasrl@legalmail.it