RIVIERA Wines & Spirits

POGGIO BADIOLA



ORÍGEN WARIETALES Servit Verdot ALTITUD DEL VIÑEDO Cocoso derivado de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura entra peratura de 26-28°C y macera peratura				
ALTITUD DEL VIÑEDO COSO derivado de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas de compuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas de compuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas de calizas y eniscas de compuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas de calizas y eniscas de compuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas A uva fermenta a una temperatura principal de calizas y eniscas descompuestas y enisca	Italia		PAÍS	
ALTITUD DEL VIÑEDO o - 570 m. ALTITUD DEL VIÑEDO coso derivado de calizas y eniscas descompuestas a uva fermenta a una temperatura constante de 26-28°C y macera curante 12-15 días. In barricas pequeñas de roble americano 25 mitros) durante 10 meses antes de su culida al mercado ALCOHOL 1.75% A	IGT Toscana			ORÍGEN
SUELO coso derivado de calizas y eniscas descompuestas a uva fermenta a una temperatura constante de 26-28°C y macera curante 12-15 días. In barricas pequeñas de roble americano 25 mitros) durante 10 meses antes de su culda al mercado ALCOHOL ALCOHOL ALCOHOL COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Fresco, aterciopelado y flexible. Vino jugoso con taninos caves y un final afrutado. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA cariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y catorral mediterráneo. COSTA DE CATA catorral mediterráneo. C	65% Sangiovese, 30% Merlot, 5% Petit Verdot		V	ARIETALES
eniscas descompuestas a uva fermenta a una temperatura ponstante de 26-28°C y macera purante 12-15 días. In barricas pequeñas de roble americano 25 mitros) durante 10 meses antes de su alida al mercado ALCOHOL 275% ALCOHOL 275% NOTA DE CATA Patorral mediterráneo. Poca: Fresco, aterciopelado y flexible. Vino jugoso con taninos paves y un final afrutado. MARIDAJE TEMPERATURA	70 - 570 m.	ALTITU		EL VIÑEDO
ponstante de 26-28°C y macera purante 12-15 días. In barricas pequeñas de roble americano 25 mitros) durante 10 meses antes de su dida al mercado ALCOHOL 275% ALCOHOL MARIDAJE MARIDAJE TEMPERATURA	Rocoso derivado de calizas y areniscas descompuestas		SUELO	
ALCOHOL Alcohol ariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y atorral mediterráneo. boca: Fresco, aterciopelado y flexible. Vino jugoso con taninos daves y un final afrutado. harcutería, pasta, carnes blancas. MARIDAJE TEMPERATURA	La uva fermenta a una temperatura constante de 26-28°C y macera durante 12-15 días.		VIN	IFICACIÓN
ariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y atorral mediterráneo. oca: Fresco, aterciopelado y flexible. Vino jugoso con taninos uaves y un final afrutado. harcutería, pasta, carnes blancas. MARIDAJE TEMPERATURA	• •			CRIANZA
natorral mediterráneo. coca: Fresco, aterciopelado y flexible. Vino jugoso con taninos vaves y un final afrutado. harcutería, pasta, carnes blancas. MARIDAJE TEMPERATURA	.2.75%			ALCOHOL
harcutería, pasta, carnes blancas. TEMPERATURA	Nariz: Aromas a cereza, ciruela, rosa y matorral mediterráneo.		NOTA DE CATA	
TEMPERATURA	Boca: Fresco, aterciopelado suaves y un final afrutado.	y flexible. \	/ino jugo	so con taninos
	Charcutería, pasta, carnes b	lancas.		MARIDAJE