



Poggio Paolo IGT Maremma Toscana

Önologe:	Luano Bensi
Agronom:	Leonardo Imbimbo
Kontaktperson:	Vegni Marcello (349 2839150)
Bodenstruktur:	Mittelharter Boden mit Skelettboden
Produktion in hl:	50.00
Produzierte Flaschen:	6500
Durchschnittliche Weinberghöhe:	270 mt
Dichte pro Hektar:	4000
Zuchtform:	Kordonförmig
Prozentuale Rebsortenanteile:	95% Sangiovese, 5% Merlot e Shiraz
Weinherstellung:	8-tägige Gärung in Edelstahl
Lagerung:	3 Monate
Flaschen-Reifung:	3 Monate
Alkoholgehalt:	13%
Gesamtfläche	120 ha
Weinberge	7,5 ha
Andere Produkte:	Grappa, Olivenöl, Getreide und Futter

Azienda Agricola

Vegni Medaglino

Cinigiano · Porrone

Tel. 0564 993371 · 0564 994178

Fax 0564 993263

info@vegnimedaglino.it

www.vegnimedaglino.it



VEGNI MEDAGLINI