IL POGGIONE

Bianco di Toscana I.G.T.
2023

È prodotto con uve Vermentino e Chardonnay.
Dopo la raccolta, il mosto rimane 24 ore a contatto con le bucce e successivamente fermenta a 12 °C.
L'assemblaggio delle uve permette di ottenere il meglio da entrambe, in particolare la freschezza e la mineralità tipiche del Vermentino, con la struttura conferita dallo Chardonnay.

Denominazione	Bianco di Toscana
Uvaggio	Vermentino, Chardonnay
Annata	2023
Vigneto	Vigneti ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 450 metri s.l.m.
Tipo di impianto	Cordone speronato.
Raccolta	A mano
Vinificazione	24 ore a contatto con le bucce, fermentazione a 12 °C per 25 giorni. Malolattica parziale.
Analisi organolettica	Colore giallo paglierino; al naso presenta aromi di frutta fresca a pasta gialla e a pasta bianca, note agrumate e minerali. Al palato la freschezza del Vermentino ben si bilancia con la struttura dello Chardonnay.
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con pesce, verdure e formaggi freschi.

Tenuta il Poggione 53024 S. Angelo in Colle Montalcino - Italia • +39 0577 844 029 • info@ilpoggione.it • P. IVA 00502730526