IL POGGIONE

Bianco di Toscana I.G.T.

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.