



IL POGGIONE

Bianco di Toscana I.G.T. 2018



È prodotto con uve Vermentino e Chardonnay.

Dopo la raccolta, il mosto rimane 24 ore a contatto con le bucce e successivamente fermenta per 25 giorni 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	2018
Alcol	13%
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.



IL POGGIONE

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.
