



IL POGGIONE

## Pinot Grigio Leopoldo Franceschi 2015



*Prodotto in quantità limitata, questo vino nasce da un'accurata selezione di Pinot Grigio.*

*Il vino fermenta e affina in piccole botti di rovere americano e francese.*

*Questo vino unisce aromi di frutta speziata, cedro e frutta tropicale, insieme a leggere note balsamiche delle botti, con un finale morbido e fruttato.*

Denominazione	Pinot Grigio Leopoldo Franceschi Toscana
Uvaggio	Pinot Grigio
Annata	2015
Alcol	13.5%
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.
Affinamento	In barriques di rovere francese e americano.



## IL POGGIONE

### Analisi organolettica

Ha un colore giallo paglierino intenso, aromi fruttati di mela e pera, accompagnati da delicati profumi di vaniglia. Al palato spicca per l'equilibrio tra freschezza e complessità, ed è caratterizzato da piacevoli sensazioni legate all'affinamento in legno.

### Abbinamenti

Piatti a base di pesce e crostacei, formaggi di media stagionatura e torte salate a base di funghi.