ACQUISTATO IL .....

Toscana IGT Poetico 2015

Terna dorata



Costruire un blend non è un?impresa da tutti, Poggioventoso ancora una volta fa centro nell?assemblaggio di vitigni autoctoni e internazionali creando un vino che è poesia dei sensi.

Dietro i vini di Poggioventoso ci sono Maricla Affatato e l?enologo Lorenzo Landi che, nel piccolo comune di Riparbella, sulle pendici meridionali del Poggio di Nocola, si prendono cura di ogni passaggio con passione e conoscenza profonda. La grande dedizione con cui seguono la vinificazione, dall?uva alla bottiglia, garantisce un prodotto finale dal risultato davvero appagante. Il Poetico di Poggioventoso è un blend delle uve tipiche della tradizione costiera toscana, vermentino e malvasia, abbinate all?estero petit manseng: dalle uve vermentino acquista la struttura e la sapidità mentre gli aromi e l?acidità del petit manseng completano l?opera. Insomma, un vino che strizza l?occhio al panorama viticolo internazionale, tenendo i piedi bene attaccati alla terra dove nasce!

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino 75%, Malvasia 15%, Petit Manseng 10%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Si affianca ottimamente alla cucina di pesce, perfetto con crostacei e pescato di mare ricco e saporito
Vinificazione	Le vigne di vermentino e malvasia sono vendemmiate in settembre, mentre quelle di petit manseng attendono generalmente l?inizio di ottobre. Le uve bianche sono trasferite intere alla pressa chiusa, senza mai venire a contatto con l?ossigeno. Al termine della pressatura soffice, il mosto fiore compie la fermentazione tra i 14 e i 16 gradi in serbatoi inox. Dal termine della fermentazione alcolica per almeno 5 mesi il vino subisce periodici "batonnage", utili a far affinare i caratteri aromatici
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso, naso di agrumi, limone fresco e cedro. Una volta assaggiato svela il suo ottimo equilibrio con un finale misurato in acidità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821