



ACQUISTATO IL

Toscana IGT Poetico

2015

Terna dorata



Svinando

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	Bianco fermo secco IGT
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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821