



poggiotondo bianco

POGGIOTONDO BIANCO

DENOMINAZIONE	Toscana IGT
VARIETÀ	40% Vermentino, 30% Trebbiano, 30% Malvasia

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROPRIETÀ	Poggiotondo srl
ALTIMETRIA	100 metri
SUPERFICIE	50 ettari
TIPO DI TERRENO	Di origine marina, calcareo con forte presenza di conchiglie bianche, dà ai vini eleganza e complessità.
ESPOSIZIONE	Sud Ovest
CLIMA	La grande forza dell'influenza del Mediterraneo rende la parte ovest del Chianti più mite e dà come risultato un invidiabile equilibrio complessivo delle piante.
DENSITÀ IMPIANTI	6250 ceppi/ettaro
SISTEMA ALLEVAMENTO	VSP (vertical shoot positioning o "spalliera") con potatura a Guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

RESA PER ETTARO	100 qli/ha
EPOCA VENDEMMIA	Settembre Ottobre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
PIGIATURA	Soffice
CONTENITORI FERMENTAZIONE	Vasche in acciaio inox
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	15°C
MACERAZIONE A FREDDO PREFERMENTATIVA	2 giorni a 8°C
TEMPO DI PERMANENZA SULLE FECCE	60 giorni
DURATA FERMENTAZIONE	20 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Non Svolta
CONTENITORI AFFINAMENTO	In vasche di acciaio inox
NOTE DEGUSTATIVE	Vino aromatico con note di frutta gialla, al palato si presenta leggermente strutturato ed elegante. Abbinamento: sapori di mare caldi e freddi, verdure, carne bianca, formaggi non molto stagionati.

La scelta di utilizzo del tappo a vite garantisce l'assenza di difetti per soddisfare al massimo il consumatore.

Fresco Minerale Elegante.

Questo vino nasce dall'idea di valorizzare tre varietà bianche tipicamente toscane come il Vermentino per freschezza ed eleganza, la Malvasia che si esprime con i profumi intensi ed il Trebbiano che dà struttura. Lo stile è volutamente senza legno, per amplificare la freschezza ed i profumi varietali. La permanenza prolungata sulle fecce a bassa temperatura lo arricchisce in volume e complessità.

POGGIOTONDO

Via Torribina, 83 - 50050 Cerreto Guidi (Firenze) Italia - tel. +39 0571 559167 - fax +39 0571 55784 - cell. +39 349 2115347 www.poggiotondowines.com | info@poggiotondowines.com