



PIAN DEL POGGIO

+ TENUTA +

## PIAN DEL POGGIO - VERMENTINO

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**UVAGGIO** : Vermentino Toscana 100%

**AREA DI PRODUZIONE:** Vigneti di proprietà della famiglia nella provincia di Pisa e selezione delle migliori uve della filiera di produzione.

**ALCOL:** 12,50% vol

**VENDEMMIA:** Settembre, raggiunta la perfetta maturazione.

**VINIFICAZIONE:** uve vengono dirasate, delicatamente pigiate e pressate in modo soffice. Il mosto trasferito in serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata non oltre i 16°. Breve permanenza in acciaio prima della messa in bottiglia.

**NOTE DEGUSTATIVE:** giallo paglierino luminoso, al naso fragrante e intenso, aromi di frutti gialli e fiori bianchi si uniscono a note agrumate. Al palato piacevole, sapido con un ottimo equilibrio tra freschezza e mineralità.

**ABBINAMENTI** : piatti a base di pesce, zuppe, risotti frittate, tartare.

