

# POGGIO alle STELLE

MAREMMA TOSCANA  
BIANCO D.O.C.



## **UVE**

Viognier 85%, Chardonnay 5%

## **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

## **DENSITÀ D'IMPIANTO**

3500-4500 ceppi / ettaro

## **TIPOLOGIA DI TERRENO**

Arenareo limoso

## **ALTITUDINE**

Tra i 60 e i 180 metri s.l.m.

## **ETÀ DEI VIGNETI**

6 – 10 anni

## **EPOCA DI VENDEMMIA**

Fine agosto

## **MODALITÀ DI FERMENTAZIONE**

Raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione in acciaio inox per il Viognier e in barrique nuove, per circa 4 settimane, per lo Chardonnay. Fermentazione malolattica non svolta

## **MATURAZIONE**

In acciaio per 3 mesi con le fecce fini

## **AFFINAMENTO**

A partire dal mese di febbraio successivo alla vendemmia

## **CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO**

Da bersi entro i 2 anni dalla vendemmia

## **DESCRIZIONE**

Giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso regala eleganti note aromatiche di erbe officinali e fiori di campo su un fondo fruttato. Secco ma morbido, di medio corpo, dotato di vivace mineralità e freschezza agrumata che rendono ancora più piacevole l'assaggio. Persistente, nel finale sfuma sulle note agrumate

## **ABBINAMENTO**

Il Viognier e Chardonnay è perfetto con antipasti, primi piatti a base di pesce e secondi a base di pesce e carni bianche

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8-10°C

## **CALICE IDEALE**

Un tulipano