

# POGGIO alle STELLE

VERMENTINO TOSCANA  
I.G.T.



## **UVE**

Vermentino 97%, Sauvignon Blanc 3%

## **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

## **DENSITÀ D'IMPIANTO**

4500 ceppi / ettaro

## **TIPOLOGIA DI TERRENO**

Arenareo limoso

## **ALTITUDINE**

150 metri s.l.m.

## **ETÀ DEI VIGNETI**

5-10 anni

## **EPOCA DI VENDEMMIA**

Metà settembre

## **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 malolattica non svolta

## **MATURAZIONE**

In acciaio per tre mesi con le fecce fini

## **IMBOTTIGLIAMENTO**

A partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia

## **CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO**

Poggio alle Stelle Vermentino Toscana I.G.T. è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia

## **DESCRIZIONE**

Giallo paglierino carico e luminoso. Il bouquet si caratterizza per le note floreali e fruttate arricchite da intriganti sfumature minerali. All'assaggio è decisamente fresco e sapido, dotato di piacevolezza e carattere, con intense note fruttate tra cui spiccano i ricordi di agrumi e una buona struttura. Finale persistente e coerente con i sentori percepiti all'olfatto

## **ABBINAMENTO**

Poggio alle Stelle Vermentino Toscana I.G.T. si presta ad abbinamenti diversi, dagli antipasti di pesce ai primi piatti, ai secondi a base di pesce o carni bianche

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10-12°C

## **CALICE IDEALE**

Tulipano di medie dimensioni