IL POGGIONE

Moscadello di Montalcino
2022

DOC

È il vino più antico prodotto a Montalcino, già decantato da Francesco Redi nel suo "Bacco in Toscana".
È prodotto con uve Moscato, sottoposte a soffice pressatura, il cui mosto fermenta in ambiente refrigerato.
Si dà così vita ad un vino dolce frizzante, da presa di spuma naturale, caratterizzato da note floreali tipiche delle uve Moscato.

Denominazione	Moscadello di Montalcino
Uvaggio	Moscato Bianco
Annata	2022
Alcol	7%
Vigneti	Vigneti aziendali ad un'altitudine di 127 metri s.l.m.
Tipo di impianto e densità del vigneto	Doppio capovolto e cordone speronato.
Raccolta	A mano
Vinificazione	Fermentazione a freddo in autoclave con presa di spuma naturale.

IL POGGIONE

Analisi organolettica	Colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente. Al naso presenta note floreali, tipiche delle uve moscato. In bocca, la freschezza e la dolcezza lo rendono molto piacevole per il palato.
Abbinamenti	Creme e pasticceria secca.