



IL POGGIONE

## Bianco di Toscana I.G.T. 2024



*È prodotto con uve Vermentino e Chardonnay.*

*Dopo la raccolta, il mosto rimane 24 ore a contatto con le bucce e successivamente fermenta a 12 °C.*

*L'assemblaggio delle uve permette di ottenere il meglio da entrambe, in particolare la freschezza e la mineralità tipiche del Vermentino, con la struttura conferita dallo Chardonnay.*

|                       |                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione         | Bianco di Toscana                                                                                                                                                                                                      |
| Uvaggio               | Vermentino, Chardonnay                                                                                                                                                                                                 |
| Annata                | 2024                                                                                                                                                                                                                   |
| Vigneto               | Vigneti ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 450 metri s.l.m.                                                                                                                                                       |
| Tipo di impianto      | Cordone speronato.                                                                                                                                                                                                     |
| Raccolta              | A mano                                                                                                                                                                                                                 |
| Vinificazione         | 24 ore a contatto con le bucce, fermentazione a 12 °C per 25 giorni. Malolattica parziale.                                                                                                                             |
| Analisi organolettica | Colore giallo paglierino; al naso presenta aromi di frutta fresca a pasta gialla e a pasta bianca, note agrumate e minerali. Al palato la freschezza del Vermentino ben si bilancia con la struttura dello Chardonnay. |
| Abbinamenti           | Ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con pesce, verdure e formaggi freschi.                                                                                                                                      |