

VERMENTINO DI TOSCANA

2022

Borgo il Poggiaccio

€ 26 btl al ristorante - € 7 al calice al ristorante - € 21 btl da asporto o in spedizione

Denominazione	Toscana I.G.T.
Uve da cui è prodotto	Vermentino
Caratteristiche dei vigneti	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti, costituiti prevalentemente da limo argilloso.
Vinificazione	Vendemmia manuale, fermentazione a una temperatura controllata di 18-20° per 2 settimane, segue affinamento in tini di acciaio.
Affinamento	Una breve sosta in vasche d'acciaio precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia.
Colore	Giallo paglierino luminoso.
Profumo	Intriganti sentori di miele, pesca noce e fragranze floreali disegnano le caratteristiche aromatiche di questo vino.
Gusto	Ha struttura sottile, buon equilibrio e giusta acidità, che dona piacevole freschezza, con bei ritorni di frutta a polpa bianca.
Gradazione alcolica	13%
Temperatura di servizio	8-10°C
Abbinamenti	Trova ottimo accostamento con primi piatti delicati, piatti di pesce e carni bianche.
Conservazione	Sino a 2 anni