

POGGIOTONDO Vermentino delle conchiglie Toscana IGT

VARIETAL: 100% Vermentino.

D.O.: Maremma IGT Toscana

VINIFICACIÓN:

Racimo entero presionado suavemente a una temperatura controlada de 8 grados centígrados, se estabiliza en frío y posteriormente se fermentó en tanques de acero inoxidable a 18 °C durante 20 días. El vino permaneció sobre las lías finas por un total de 60 días y se mantuvo en tanques de cemento a temperatura controlada hasta su embotellado.

NOTA DE CATA:

Color: Amarillo limón pálido.

Nariz: Se perciben frutas profundas oscuras y un ligero toque terroso.

Boca: Tiene taninos suaves, aterciopelados y gran amplitud.

El final es largo y complejo.

Maridaje: Mariscos y Pescados, Carne Blanca y Quesos.



Poggiotondo tiene certificación orgánica, se dejó de usar químicos sintéticos para regenerar el suelo y tenerlo vivo con la finalidad de animar las vides y desarrollar sus propios anticuerpos, estamos experimentando para mejorar calidad de fruta, carácter y una longevidad de siglos de los propios viñedos.