



ELISABETTA GEPPETTI

POGGIO ARGENTATO 2018

IGT TOSCANA BIANCO

La primera añada de Poggio Argentato fué en 1997. Es una mezcla de Sauvignon Blanc, Petit Manseng, Traminer y Semillón y se presenta como un vino blanco con acento francés donde la buena estructura, dada por el terroir de Maremma, se equilibra con la acidez, la mineralidad y la elegancia de las variedades de uvas del norte.



Denominación: IGT TOSCANA BIANCO

Varietal: 60% Sauvignon Blanc, 25% Petit Manseng, 10% Traminer, 5% Semillon

Alcohol: 13.5%

Acidez total: 5.3 g / L

Posición de los viñedos: Pian di Fiora (Pereta) y San Vittorio (Scansano) altitud 200-250 metros sobre el nivel del mar

Viñedos Exposición: Sureste

Superficie de viñedos: 6 hectáreas Pian di Fiora, 3 hectáreas San Vittorio

Suelo: rico en arcilla con un fuerte componente de grava de origen arenisca; a base de arcilla y hierro con cierta presencia de grava

Fecha de implantación: 1990-2001.

Densidad de implantación: de 4500 plantas p / hectárea a 6500 plantas p / hectárea.

Sistema de entrenamiento: Guyot.

Rendimiento de hectáreas: 60 ql.

Cosecha: finales de agosto - principios de septiembre.

Vinificación: prensado suave, maceración durante pocas horas a bajas temperaturas, fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica espontánea se lleva a cabo durante un tercio de la temperatura total de fermentación: 16°C en tanques de acero inoxidable.

Maduración: 5 meses en tanques de acero, excepto el Petit Manseng que envejece en nuevos toneles de 500L durante 3 meses Producción: 50,000 botellas.

Formatos de botella: 0,75 L, 1,5 L

Primera cosecha producida: 1997

Perfil: amarillo brillante con reflejos dorados. Hermosa nariz de flores blancas de primavera, notas herbáceas y toques minerales. En boca la frescura se acompaña de un buen cuerpo y excelente tensión. Limpio y largo final.

Maridaje: Excelente con carnes blancas, quesos frescos, crustáceos y crudités.