



## POGGIO ARGENTATO 2016

### IGT TOSCANA BIANCO

La prima annata che vede in bottiglia questo bianco ricco e minerale è il 1997. Cuvee di Sauvignon Blanc, Traminer, Petit Manseng e Semillon, Poggio Argentato si presenta come un bianco dall'accento francese in cui la buona struttura, data dal terroir della Maremma, viene bilanciata dall'acidità e l'eleganza dei vitigni del nord.



**Denominazione:** IGT TOSCANA BIANCO

**Varietà:** 60% Sauvignon Blanc, 20% Petit Manseng, 10% Traminer, 10% Semillon

**Alcool:** 13,50%

**Acidità Totale:** 5,3 g/L

**Ubicazione vigneti:** vigneti Pian di Fiora (Pereta) e San Vittorino (Scansano) altitudine 200-250 m.s.l.m.

Queste vigne sono aperte ai venti: il sole riscalda i filari la mattina asciugando l'umidità.

**Esposizione vigneti:** nord-est

**Superficie vigneti:** 6 ha Pian di Fiora, 3 ha San Vittorino

**Tipologia del terreno:** argilloso con importante scheletro di natura arenaria; argilloso-ferroso con una buona componente di scheletro

**Data di impianto:** 1990-2001

**Densità di impianto:** da 4500 piante/ha a 6500 piante/ha

**Sistema di allevamento:** guyot

**Resa uva/ettaro:** 60 qli

**Vendemmia:** fine Agosto-inizio Settembre

**Vinificazione:** pigiatura soffice, macerazione per qualche ora a temperature basse, pressatura. Fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica spontanea viene svolta da solo un terzo del prodotto.

**Temperatura di fermentazione:** 16°C in acciaio inox

**Maturazione:** il Petit Manseng viene fermentato e affinato in tonneau nuovi da 500 litri per 25 giorni. Il legno grande esalta gli aromi e sostiene l'elemento tannico tipico di questo vitigno. Il Petit manseng permette un cambio di marcia, donando più struttura e maggiore aromaticità.

**Produzione:** 65.000 bottiglie

**Formati:** 0,75 l, 1,5 l

**Prima annata prodotta:** 1997

**Profilo:** Giallo paglierino brillante con riflessi tendenzialmente verdi. L'apertura al naso rispecchia fiori bianchi e frutti a polpa bianca che evolvono in toni minerali. Corpo rotondo e fresco.

**Abbinamenti:** Ottimo per aperitivi, crostacei, pesce crudo, carni bianche e formaggi freschi, primi piatti a base di verdure