

POGGIO NOBBIALE

VERMENTINO POGGIO NIBBIALE



Tipologia: BIANCO MAREMMA TOSCANA IGT

Vitigni: VERMENTINO 100%

Zona di Produzione: Magliano In Toscana

Tipologia dei terreni: Collinare - Esposizione Sud Ovest - Composizione Silicea, Argillo-Calcareo

Sistema di allevamento della vite: Cordone speronato, Produzione 8.000 chili uva / ettaro

Tecnica di produzione: fermentazione in tini di acciaio con controllo della temperatura sotto i 22 gradi. Maturazione in tini di acciaio per la stabilizzazione invernale. Imbottigliamento in primavera.

Descrizione Organolettica:

Colore giallo brillante con riflessi dorati esprime tutta la sua tipicità nel fresco aroma di fiori selvatici e nella fragranza gustativa dal delicato retrogusto amarognolo.

Dati Analitici

Alcool: %vol. 12,5

zuccheri: g/l 2,1

anidride solforosa totale: mg/l 105

acidità volatile: g/l 0,12

acidità totale: g/l 5,3

estratto secco netto: g/l 22