



POGGIO GRANDE

TAGETE

TOSCANA IGT BIANCO

Uvaggio: Marsanne, Roussanne

Terreno: Calcareo marnoso

Tipologia di vendemmia: Manuale, nella seconda metà di settembre, scelta delle uve su tavolo.

Vinificazione : fermentazione svolta per circa il 50% della massa in barriques di rovere francese; la restante parte in tini di acciaio a temperatura controllata (18°C), successivamente ad una decantazione statica a freddo di una settimana,

Estrazione: macerazione enzimatica prefermentativa in pressa

Affinamento: 2 mesi sulle fecce fini. 6 mesi in tonnaeux di rovere francese, 1/2 nuovi

note di degustazione: colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, al naso intenso e fine con un bouquet complesso che spazia da note di fiori bianchi , mandorla , miele, leggermente fruttato con sfumature di pesca gialla, in bocca è pieno ed avvolgente sorretto da una buona schiena acida che rende il sorso fresco e piacevole, retrogusto lungo e dolce ,leggermente

ammandorlato sul finale.

Abbinamenti con il cibo: perfetto con risotti, carni bianche e carni in agrodolce, piatti a base di zafferano e formaggi poco stagionati.

