

POGGIO NIBBIALE VERMENTINO

IGT TOSCANA



POGGIO NIBBIALE
T O S C A N A

**Area di produzione:**

Magliano in Toscana / Pereta vicino a Scansano

Vitigni: 100% Vermentino.

Carattere:

Il Vermentino di Poggio Nibbiale e' un vino bianco cremoso. Unisce aromi freschi di agrumi con profumi di frutta tropicale matura che gli conferiscono uno stile davvero unico.

Analisi sensoriale:

Delicati aromi di agrumi, specialmente di pompelmo rosso, caratterizzano il delicato naso fresco del Vermentino di Poggio Nibbiale. Al palato, invece, si presenta molto maturo, con aromi di frutti tropicali e sviluppa una struttura cremosa e densa con tannini maturi sul finale, che ricordano le banane mature.

Vinificazione:

Vendemmia selettiva a mano, diraspatura, pressatura con una pressa pneumatica e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo un periodo di bâtonnage, questo vino matura in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Nel caso del vitigno Vermentino, la decantazione e in particolare l'attività naturale degli enzimi propri dell'uva sono di grande importanza. Il vitigno è molto esigente.

Terroir:

Questo vino proviene dalle zone più fresche della Maremma. Il terreno è argillo-calcareo con buona presenza di scheletro.

Temperatura di servizio: 12 °C

Potenziale di invecchiamento: 3-5 anni

Quantità di produzione: ca. 7.000 bottiglie

Consigliato con:

Vino versatile, da solo o da abbinare a uno spuntino, decisamente perfetto con pesce e piatti leggeri.

Consiglio:

Provate il Vermentino con piatti a base di verdure

Bottle: Bordolaise lt 0.750
Box - 6 Bottles
Pallet: 100 Boxes
EAN Bottle: 8033629970340

Weight Bottle - 1,2 Kg
Weight Box: 8 Kg
Weight Pallet: 800 Kg
EAN Box: 8033629970340