

colore

giallo paglierino luminoso

color

Clear straw yellow

profumo

Agrumato e floreale

nose

Citrusy and floral

sapore

Morbido fresco e di grande equilibrio

taste

Well balanced by crispness and softness

accostamenti

Formaggi molli, piatti a base di pesce

pairings

Soft cheeses, dishes based on fish

temperatura di servizio

6 - 8 °C

temperature

6 - 8°C

Vermentino

2022

TOSCANA BIANCO I.G.T.

100% Vermentino

Il Vermentino è il vitigno a bacca bianca più coltivato nella costa toscana, territorio che gli permette di esprimere al meglio le sue caratteristiche organolettiche. Il terreno ricco di sali minerali e calcare gli conferisce note di grande mineralità e freschezza. Si caratterizza per la sua espressione aromatica calda e delicata, esprimendo gli aromi tipici della macchia mediterranea, fusi a frutta a polpa gialla croccante e saporita. Il vigneto coltivato con sistema di allevamento a Y Californiana, sotto la consulenza agronomica di Denny Schuster, si estende per circa 7 ettari, giace in una zona più bassa e fresca a circa 80 metri s.l.m.

Vermentino is the most widely cultivated white grape on the Tuscan coast, a territory that allows it to express its organoleptic characteristics at their best. The soil rich in mineral salts and limestone gives it notes of great minerality and freshness. It's characterized warm and delicate aromas, enhancing the typical aromas of the Mediterranean scrub, fused with crisp and flavorful yellow-fleshed fruit. The vineyard cultivated with a Californian Y-training system, under the agronomic advice of Denny Schuster, covers about 7 hectares and lies in a lower and cooler area at about 80meters above sea level.



POGGIO al LUPO

zona di produzione

Maremma - Toscana

production area

Maremma - Tuscany

esposizione

Sud - est

exposure

South - east

età dei vigneti

10 anni

average age of vines

10 years

altitudine

80 mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

2,80 mt x 1 mt

vineyard layout

2,80 meters x 1 meters

numero di ceppi per ettaro

3.600

number of vines per Ha

3.600

caratteristiche del suolo

Sabbioso calcareo

soil characteristics

Sandy calcareous

produzione per ha

70 quintali

yield per hectare

7 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione in piccoli tini

di acciaio inox a

temperatura controllata per

almeno 15 giorni

vinification

Fermentation in small

temperature-controlled

stainless steel vats for at

least 15 days

maturazione

In acciaio per 4 mesi

aging

Stainless steel tanks for 4

months

affinamento in bottiglia

2 mesi

bottle aging prior to**release**

2 months

