

Poggio Argentato 2025

IGT TOSCANA BIANCO

FATTORIA LE PUPILLE



DENOMINAZIONE:	IGT TOSCANA BIANCO
VARIETÀ:	60% Sauvignon Blanc, 30% Petit Manseng, 10% Traminer, Semillon
UBICAZIONE VIGNETI:	Vigneto Pian di Fiora (Pereta), vigna Le Piagge (Grosseto) altitudine 200-250 m.s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Tufaceo, con buona presenza di scheletro, ricco di alabastro e una piccola parte di gesso; Le Piagge ha un terreno molto sciolto, argillo-limoso, profondo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
VENDEMMIA:	Fine Agosto - metà Settembre
VINIFICAZIONE:	Le uve diraspate vengono messe in pressa per la notte. La pressatura non supera mai gli 0,4 bar di pressione. Il vino non fa fermentazione malolattica.
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	15°C in acciaio inox
MATURAZIONE:	5 mesi in acciaio, seguiti da un breve passaggio in tonneau usati. Il vino resta il più a lungo possibile sulle sue fecce fini.
PROFILO:	Giallo paglierino dai riflessi dorati. Apre su note di fiori di arancio ed erbe aromatiche, intrecciate a mela golden, mentuccia, pera abate con richiami di lime e cedro. Prosegue su profumi varietali di pesca bianca, bosso e foglia di limone. Sorso fresco e saporito, che evolve in equilibrio fino al finale su note di mango e pepe bianco.
ABBINAMENTO:	Fettuccine di farro con pesto ai pistacchi; gnocchetti al sugo d'astice

ACIDITÀ TOTALE:
5,35 g/L

ALCOL:
13 %

ESPOSIZIONE VIGNETI:
sud-est Pian di Fiora, nord-est Le Piagge

SUPERFICIE VIGNETI:
6 ha Pian di Fiora, 4 ha Le Piagge

PRODUZIONE:
40.000 bottiglie

FORMATI:
0.75 L, 1.5 L

DATA DI IMPIANTO:
2001 - 2020

DENSITÀ DI IMPIANTO:
6500 piante/ha

RESA UVA/ETTARO:
60 q

PRIMA ANNATA PRODOTTA:
1997



Poggio Argentato racchiude l'essenza della Maremma: la sua terra, la sua luce unica, la brezza del mare vicino, il tutto raccontati da un vino bianco, profumato e fresco, mediante il linguaggio dei vitigni del Nord. Il blend singolare di Sauvignon Blanc, Petit Manseng, Semillon e Traminer rendono Poggio Argentato un vino raffinato, elegante e versatile, perfetto per l'estate ma anche durante tutto l'anno.