



ELISABETTA GEPPETTI

POGGIO ARGENTATO 2017

IGT TOSCANA BIANCO

La prima annata che vede in bottiglia questo bianco ricco e minerale è il 1997. Cuvee di Sauvignon Blanc, Petit Manseng, Traminer e Semillon, Poggio Argentato si presenta come un bianco dall'accento francese in cui la buona struttura, data dal terroir della Maremma, viene bilanciata dall'acidità e l'eleganza dei vitigni del nord.



Denominazione: IGT TOSCANA BIANCO

Varietà: 60% Sauvignon Blanc, 25% Petit Manseng, 10% Traminer, 5% Semillon

Alcool: 13,5%

Acidità Totale: 5,3 g/L

Ubicazione vigneti: vigneti Pian di Fiora (Pereta) e San Vittorio (Scansano) altitudine 200-250 m.s.l.m.

Queste vigne sono aperte ai venti: il sole riscalda i filari la mattina asciugando l'umidità.

Esposizione vigneti: nord-est

Superficie vigneti: 6 ha Pian di Fiora, 3 ha San Vittorio

Tipologia del terreno: argilloso con importante scheletro di natura arenaria; argilloso-ferroso con una buona componente di scheletro

Data di impianto: 1990-2001

Densità di impianto: da 4500 piante/ha a 6500 piante/ha

Sistema di allevamento: guyot

Resa uva/ettaro: 60 q

Vendemmia: fine Agosto-inizio Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice, macerazione per qualche ora a temperature basse, pressatura. Fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica spontanea viene svolta da solo un terzo del prodotto.

Temperatura di fermentazione: 16°C in acciaio inox

Maturazione: 5 mesi in acciaio, tranne per il Petit Manseng che fermenta 25 giorni in tonneau nuovi da 500 litri, segue un affinamento negli stessi per 3 mesi. Il legno grande esalta gli aromi e sostiene l'elemento tannico tipico di questo vitigno. Il Petit Manseng permette un cambio di marcia, donando più struttura e maggiore aromaticità.

Produzione: 50.000 bottiglie

Formati: 0,75 l, 1,5 l

Prima annata prodotta: 1997

Profilo: Giallo brillante con riflessi tendenzialmente verdi. Al naso ricchezza di fiori bianchi e note di erba tagliata che evolvono in toni minerali. In bocca molto fresco e lungo. Elevata permanenza.

Abbinamenti: Ottimo per aperitivi, crostacei, pesce crudo, carni bianche e formaggi freschi, primi piatti a base di verdure