



ELISABETTA GEPPETTI

POGGIO ARGENTATO 2021

IGT TOSCANA BIANCO

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.



Denominazione: IGT TOSCANA BIANCO

Varietà: 70% Sauvignon Blanc, 25% Petit Manseng, 5% Traminer, Semillon

Alcool: 13,5 %

Acidità Totale: 6,33 g/L

Ubicazione vigneti: vigneti Pian di Fiora (Pereta) e San Vittorino (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 San Vittorino e sud-est Pian di Fiora

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

Tipologia del terreno: Tufaceo, con buona presenza di scheletro, ricco di alabastro e una piccola parte di gesso; San Vittorino è un terreno argillo-limoso, con presenza di quarzo e rocce di origine magmatica.

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 - 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, una parte della cuvée fermenta 25 giorni in tonneaux usati da 500 litri. Il vino viene lasciato per tutto il periodo sulle fecce fini, fino a prima dell'imbottigliamento.

Produzione: 30.000 bottiglie

Formati: 0,75 l, 1,5 l

Prima annata prodotta: 1997

Profilo: Giallo paglierino luminoso. Sfumature di erba appena tagliata, fiori di sambuco, mango, mela verde e nettarina bianca. Il sorso è fresco e succoso. Piacevole persistenza di agrumi su sfondo minerale.

Abbinamenti: Filetto di spigola al cedro, linguine al pesto e pomodorini confit