



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2021

TOSCANA IGT

Colore giallo paglierino intenso. Al naso fresco con profumi fruttati come pera, banana e albicocca. Al palato sono presenti note floreali di lavanda e fiori bianchi oltre a note spezziate dove è evidente la salvia. Al palato si presenta fresco e piacevole e nello stesso momento ben equilibrato. Il finale lungo e sapido si esprime con note aromatiche e minerali

COMPOSIZIONE

Vermentino 100%

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura. Affinamento sulle fecce fini esclusivamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, successivamente il vino è stato assemblato e si è proceduto all'imbottigliamento.

TERROIR

Altitudine:	80/100 M. SLM
Esposizione Vigneti:	OVEST
Densità d'impianto:	6500 VITI/HA
Resa per ettaro:	90 QUINTALI UVA/HA

CLIMA

L'annata 2021 sarà da ricordare per vari aspetti: quello climatico, con una stagione secca e calda, quello produttivo per un'ottima quantità e qualità e quello organizzativo, con una gestione puntuale di tutte le attività vendemmiali in vigna e in cantina. La vendemmia è stata breve, iniziata il 2 settembre e finita il 1° ottobre, e ha portato risultati eccellenti, confermando la continuità produttiva dei vigneti di Argentiera. Tutte le varietà hanno reagito bene a un'annata non facile per la mancanza di pioggia, la cui carenza ha tuttavia permesso di avere uve sane e perfettamente mature.