

FICHA TÉCNICA



Tenuta Argentiera

Poggio ai Ginepri Vermentino Toscana IGT


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Vermentino 100,0%

SAFRA: 2020

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 12,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C °C

O conceito da palavra Poggio se refere ao terreno com leve angulação em direção à colina, representando com exatidão a localização desse microterroir. Este vinhedo está localizado ao lado da principal estrada que percorre a costa da Toscana, conhecida pelo nome de Via Aurelia. O solo é composto predominantemente por areia, confirmando a proximidade com o mar que fica a 800 metros de distância do vinhedo. Terroir: Altitude: 80/100 metros acima do nível do mar Exposição solar: Oeste Densidade: 6.500 plantas por hectare

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo palha de média intensidade.

OLFATO: Aromas delicados e refrescantes, destacando inicialmente a presença de frutas como pera, banana e damascos.

PALADAR: No paladar, elegantes notas de lavanda e flores brancas, complementadas por nuances herbáceas, definem seu estilo. Fresco e de fácil apreciação, perfeitamente equilibrado em acidez, álcool e persistência. O retrogosto destaca os descritores frutados, além da presença de nuances minerais.

HARMONIZAÇÃO: Peixes e Camarão empanado

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Colheita manual; Seleção de cachos; Prensagem descontínua e delicada; Fermentação alcoólica com temperatura controlada em tanques de aço inoxidável; Maturação sobre borras finas; Envase e rotulagem.

LAUDO TÉCNICO:

Teor Alcoólico: 12,5%; Acidez Total: 78 meq/l; Açúcar Residual: 0,24 g/l.