



ELISABETTA GEPPETTI

POGGIO ARGENTATO 2024

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: 60% Sauvignon Blanc, 30% Petit Manseng, 10% Traminer, Semillon

Alcool: 13 %

Acidità Totale: 5,0 g/L

Ubicazione vigneti: vigneto Pian di Fiora (Pereta), vigna Le Piagge (Grosseto) altitudine 200-250 m.s.l.m.

Esposizione vigneti: sud-est Pian di Fiora, nord-est Le Piagge

Superficie vigneti: 6 ha Pian di Fiora, 4 ha Le Piagge

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.

Data di impianto: 2001 - 2020

Densità di impianto: 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 con a seguire un breve passaggio in tonneaux usati. Il vino viene lasciato il più a lungo possibile sulle sue fecce fini.

Produzione: 35.000 bottiglie

Formati: 0.75 l, 1.5 l

Prima annata prodotta: 1997

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.

Abbinamenti: Fettuccine di farro con pesto ai pistacchi; gnocchetti al sugo d'astice