



BIANCO
I.G.T.

POGGIOSECCO BIANCO

Colore giallo paglierino carico e luminoso con note floreali e fruttate. All'assaggio è decisamente fresco e sapido, dotato di piacevolezza e carattere.

UVAGGIO Vermentino

VINIFICAZIONE l'uva viene raccolta a mano, con vendemmia anticipata per ottenere un vino fruttato ed a basso contenuto alcolico, diraspata in maniera soffice. La fermentazione avviene tramite lieviti indigeni, in vasche di cemento.

AFFINAMENTO In vasche di cemento per 6 mesi. La chiarifica è per decantazione senza uso di alcun prodotto.

POGGIOSECCO BIANCO

Deep and bright straw yellow color with floral and fruity notes. On the palate it is fresh and savory, with personality and a pleasant finish.

GRAPE Vermentino

VINIFICATION Grapes are hand harvested early in the season to obtain a fruity wine with low alcohol content. The grapes are gently destemmed. Fermentation occurs with indigenous yeasts, in cement tanks.

AGING In cement tanks for 6 months. Clarification is done by decantation only, no fining product used.

