



annick

IGT TOSCANA BIANCO

PASSIONE BIODINAMICA!

Vitigno:

Sauvignon Blanc e Vermentino; esposizione Sud-Ovest; Potatura Guyot; 4000-5000 piante ad ettaro, suolo profondo argillo-calcareo con presenza di fossili del Plio-Pleistocene e assenza di scheletro.

Vendemmia:

generalmente da fine agosto a metà settembre. Le uve sono raccolte a mano e selezionate prima in campo e poi con una seconda cernita, più accurata, in cantina prima della pressatura, per garantire una qualità eccellente.

Vinificazione:

la vinificazione delle due varietà avviene in modo diverso. Per mantenere la freschezza del Sauvignon Blanc, le uve seguono la vinificazione in bianco, quindi pressate subito fermentano a temperatura controllata solo con lieviti autoctoni, provenienti da un "pied de cuve" della stessa parcella. Per il Vermentino si preferisce una breve macerazione sulle bucce di circa 6 gg., per estrarre i fenoli e dare maggiore struttura, sempre effettuata in tini di cemento e solo con lieviti indigeni. Conclusa la fermentazione alcolica e malolattica, avviene l'assemblaggio dei vini che riposano in tini di cemento e acciaio fino all'imbottigliamento che avviene verso fine febbraio.

Caratteristiche sensoriali:

di colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso Annick invita con la freschezza ed eleganza del Sauvignon Blanc. Al palato le note citriche e di frutta fresca si arricchiscono di sapidità e struttura, con sfumature di moscato grazie alla breve macerazione sulle bucce del Vermentino.

Abbinamenti:

pesce e crostacei, è interessante anche con carni bianche, risulta perfetto in abbinamento ai salumi tipici toscani.

Temperatura di servizio:

9 - 10 gradi



TENUTA DI POGGIO S.S.A.

Via di Poggio a Pino 16 - 56028 San Miniato (PI)

Tel. 0039.0571.465032

www.cosimomariamasinini.it

