



POETICO

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



POGGIOVENTOSO

Azienda Agricola

56046 Riparbella (Pisa)

email: fuochiwine@gmail.com

www.poggioventoso.com

Esposizione e giacitura: i grappoli che originano "Poetico" si avvalgono di differenti microclimi della nostra azienda, con esposizioni variabili tra est e sud-ovest, su suoli collinari.

Uve impiegate: Vermentino, Malvasia e Petit Manseng, che si uniscono per generare un prodotto unico e originale nella sua tipologia di vino bianco secco.

Diradamento e maturazione: i vigneti destinati alla produzione del "Poetico" sono soggetti alla vendemmia verde nel corso dell'invaiaura, in percentuali variabili dal 25% al 30%.

Tecnica di vinificazione: le uve Vermentino e Malvasia sono raccolte nella seconda decade di settembre, più tardivo il Petit Manseng che termina il ciclo di maturazione a inizio ottobre. Le uve bianche sono trasferite intere in pressa chiusa, inertizzata con azoto per rendere l'atmosfera a contatto con le bucce protetta da ossidazioni indesiderate. Al termine della pressatura soffice, il mosto fiore subisce una breve decantazione statica a freddo e compie la fermentazione alcolica in vasche di acciaio tra i 14 e i 16 gradi. Dal termine della fermentazione alcolica per 5-6 mesi il vino subisce periodici e regolari "batonnage", utili al corretto affinamento ed evoluzione aromatica. L'imbottigliamento è previsto nella primavera successiva alla vendemmia.



Affinamento: L'affinamento del "Poetico" prevede l'utilizzo di vasche in acciaio e non compie la fermentazione malolattica per preservare la freschezza delle uve e la loro integrità aromatica. Il vino subisce un breve periodo di stabilizzazione in vasche di acciaio prima di essere imbottigliato e continuare la sua vita in bottiglia.

Longevità: "Poetico" inizia ad esprimere le sue migliori potenzialità dopo alcuni mesi a seguito dell'imbottigliamento. Grandi sensazioni di complessità si avvertono all'olfatto e al gusto di questo vino che vede uniti vitigni tra di loro complementari che daranno luogo a un vino dalle spiccate potenzialità di invecchiamento.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo con riflessi verdognoli; aromi molto intensi, che ricordano gli arbusti della macchia mediterranea, agrumi, fiori di sambuco, fino a note fumé e minerali con l'affinamento in bottiglia. In bocca è ricco e vivace, dal gusto secco, sapido e rinfrescante. Vino di grande seduzione, dal corpo snello e avvolgente, dotato di ottima bevibilità.

Abbinamenti gastronomici: catalane di mare, crostacei in ogni versione culinaria e pescato di mare ricco e saporito sono tutti piatti che si sposano alla perfezione con questo vino del Mediterraneo, da servire in un ampio calice a tulipano alla temperatura di 12-14 gradi.