

L'UNA

Toscana IGT 2016

Poggio La Luna

Il vino L'UNA della Cantina Poggio La Luna di Scansano (GR) è un vino bianco I.G.T. Toscana, in cui la vinificazione del Vermentino in purezza, esprime in modo autentico la magia e l'originalità esclusiva del suolo della Maremma Toscana.

La genuinità del vino Luna è assicurata dalla vigna dove le uve vengono coltivate con metodo biologico, i ceppi concimati esclusivamente con concime organico e dove non viene fatto uso di pesticidi. I trattamenti eventualmente indispensabili vengono effettuati soltanto con rame e zolfo

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Toscana

Denominazione IGT

Annata 2016

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Scansano

Vitiano Vermentino 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Alla vista limpido e luminoso di colore dorato con

lampi verdi

Gusto In bocca il tocco è morbido. Una carezza d'uva.

Profumo Al naso si rivela immediata la sua freschezza, l'agrume

si unisce al fiore in un caldo incontro di aromi

arricchiti da intriganti sfumature minerali **Abbinamenti** Antipasti di crostacei crudo, primi con pesce, secondi

piatti di pesce fritto, secondi piatti di pesce arrosto

Temperatura di servizio 12°

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 170 mt/slm m

Tipologia terreno Arenaria con forte presenza di scheletro e conchiglie

quale retaggio di antico bacino marino

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 5.000 piante/HA

Età ceppi 17 anni

Resa per ettaro 70 q/HA

Epoca vendemmia Seconda metà di settembre

Tipo raccolta Manuale con attenta selezione dei grappoli e

conservazione con ghiaccio secco

Metodi di difesa Biologico

Vinificazione Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte,

fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°)

Maturazione In acciaio per 6 mesi con le fecce fini: tecnica del bâtonnage