

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
Vitigno	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