

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

Tip 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