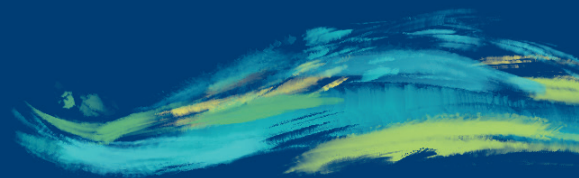


Poggio alle Monache



NAVIGLIO

TOSCANA VERMENTINO

Indicazione Geografica Tipica



Varietà di uva

Vermentino 100%



Zona di produzione

Civitella Paganico (GR)



Epoca di vendemmia

Prima metà di settembre



Vinificazione

Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata.



Affinamento

Affinamento sulle fecce fini per 5 mesi con batonnage settimanali.

Note Degustative



Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli



Olfatto

Intenso floreale, con note di frutta tropicale ed erbe aromatiche.



Gusto

Di grande impatto, fresco, sapido, avvolgente, molto elegante e persistente



Grado alcolico

13,5 %