

VINO BIANCO Biologico I.G.T. "Erta al Mandorlo"

Tipologia: Vino Biologico

Specificazione Denominazione/Indicazione: IGT – Bianco di Toscana

Area di produzione: Toscana, Colline di Firenze (Fiesole)

Titolo alcolometrico: 12,5 %

Vitigno: 60% Trebbiano toscano , 40% Verdicchio

Tipologia di terreno: magro, galestroso, calcareo

Tipo di allevamento: cordone speronato in coltivazione biologica.

Periodo di vendemmia: Settembre

Vinificazione: in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: acciaio e bottiglia

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Aroma: I profumi sono intensi: fra le note agrumate, la buccia di pompelmo è in bella evidenza, accompagnata da note di ananas.

Gusto: Secco, sapido, armonico ed persistente, con un finale di pompelmo amaro, a conferma della nota olfattiva.

Abbinamento: si abbina bene a piatti di pesce crudo e pesce alla griglia ; riesce comunque ad accompagnare il pesce anche quando l'abbinamento richiede al vino una certa consistenza .

Temperatura di servizio: in bicchieri di media ampiezza , alla temperatura di 12°-14°

Età ottimale per il consumo : entro 4 anni dalla vendemmia



Informazioni aggiuntive: La raccolta e la selezione delle uve viene eseguita con la massima cura in cassette traforate. Il trasporto dalla vigna alla cantina viene effettuato rispettando l'integrità degli acini così da evitare ossidazioni e fermentazioni indesiderate. Le operazioni di pressatura soffice e l'utilizzo di ghiaccio secco, riducono in maniera determinante l'ossidazione e contribuiscono a mantenere intatta la freschezza degli aromi primari.☒

Considerazioni finali: un vino veramente particolare, intenso ,che continuerà ad evolversi nel bicchiere, regalando sempre nuove sensazioni .

☒**Riconoscimenti:**

> **Annata 2006:** - Finalista nel Gran Prix del Vino Italiano 2009- Almanacco "Il Mio Vino"

- Classificato come Vino Top nella categoria dei "Vini Bianchi al di sotto dei 12,00 euro " nei Test comparativi pubblicati su "Il Mio Vino " - Ottobre 2008

- Inserito da Luca Maroni nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2009

> **Annata 2007:** Classificato come Vino Top nella categoria dei "Vini Bianchi al di sotto dei 12,00 euro " nei Test comparativi , pubblicati su "Il Mio Vino " - Gennaio 2010

> **Annata 2008 :**

☒Diploma di Merito alla IX Selezione dei Vini di Toscana–Enoteca Italiana di Siena- Novembre 2010

> **Annata 2013**

Selezionato dal Gambero Rosso per la Guida "Vini d'Italia 2015" con 1 bicchiere.

Fattoria di Poggiopiano di Mauro Galardi
Via dei Bassi, 13 – Loc. Girone 50061 – Fiesole – Firenze
tel 055 6593020 www.poggiopiano.it info@poggiopiano.it