

Ficha Técnica

Poggio Argentato Toscana Bianco 2023



Viñedo propio

Viñedos propios en colinas cercanas a Grosseto, con exposición al mar Tirreno y suelos de tipo arenoso.

Grado alcohólico

13,5% Vol.

Variedad de uva

60% Sauvignon Blanc, 20% Petit Manseng, 10% Traminer, 10% Sémillon

Vinificación y Crianza

Las uvas fermentan en acero inoxidable. El vino se mantiene sobre sus lías durante 5-6 meses, desarrollando una textura sedosa sin perder expresión aromática. Se embotella con una leve filtración.

Notas de Cata

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas de azahar, menta, lemongrass, manzana dorada, pera, mango y pomelo rosa, con una sutil nota mineral de piedra machacada. En boca es vibrante, estructurado y con un final elegante y

Maridaje

Ideal para pescados al vapor, ceviches, platos con vegetales salteados y cocina asiática aromática.

Recomendación de consumo

Se recomienda servir este vino a una temperatura entre 10-12°C.

Puntuaciones Poggio Argentato Toscana Bianco 2023

93 puntos (Robert Parker)
93 puntos (James Suckling)
91 puntos (Falstaff)
90 puntos (Wine Enthusiast)