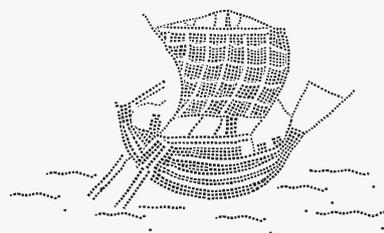




WWW.POGGIOLEVOLPI.COM



BARCACCIA

LAZIO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
BIANCO

UVE DI PROVENIENZA

Varie uve a bacca bianca.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e guyot.

SUOLO

Medio impasto argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia manuale delle uve, leggera macerazione pellicolare in pressa alla quale segue pressatura soffice e decantazione statica. Fermenta lentamente e a temperatura controllata, matura e affina in tonneau sui propri lieviti.

ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino/verdolino, luminosissimo e consistente. Al naso sprigiona intensi profumi di frutta tropicale, fiori di zagara, erbe aromatiche e sensazioni minerali avvolti da un'elegante sensazione speziata. In bocca è fruttato e floreale, di grande morbidezza ed eleganza, sorretto da grande sapidità e freschezza con lunghissima persistenza minerale e fruttata.

TITOLO ALCOLEMICO

13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

ABBINAMENTI

Primi piatti di media struttura, carni bianche, pesce al forno, baccalà, formaggi freschi e di media stagionatura o su spaghetti alla Carbonara e Gricia.

POGGIO LE VOLPI