

## IGT COSTA TOSCANA BIANCO POGGIO DELLA FATA BIOLOGICO

**UVAGGIO:**

Sauvignon Blanc (50%)  
Vermentino (50%)

**GRADO ALCOLICO:**

14.5%

**N° BOTTIGLIE/ANNO**

3.000

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Parrina

**VIGNETO:**

Muraccio, Laura

**TERRENO:**

Limo-argilloso calcareo

**RESA UVA/ETTARO:**

80 q/ha

**VENDEMMIA:**

Raccolta a mano in cassette con  
selezione dei grappoli a nastro

**RESA VINO/UVA:**

≈ 60%

**FERMENTAZIONE:**

Durata 17gg  
Temp. Media 17°C

**AFFINAMENTO:**

Sospensione su fecce fini per 6  
mesi in vasche d'acciaio

**TAPPO:**

Monopezzo naturale

### CARATTERISTICHE E TECNICHE DI PRODUZIONE

Le uve vengono raccolte separatamente in base ai tempi di maturazione. Ad un'accurata selezione in vigna segue un'ulteriore cernita dell'uva all'arrivo in cantina. Dopo essere state sottoposte ad abbattimento di temperatura e macerazione pellicolare, subiscono una pressatura soffice in ambiente deossigenato. La fermentazione, della durata di circa 17 giorni, avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Dopo un breve affinamento in cui le masse sono ancora separate, viene effettuato l'assemblaggio sotto protezione di gas inerte. Segue un lungo affinamento di circa 6 mesi in cui le fecce nobili dei lieviti vengono portate in sospensione per accelerare la cessione di sostanze che rendono il vino più complesso, grasso e aromatico.

**ESAME VISIVO:** Giallo paglierino con riflessi dorati.

**ESAME OLFATTIVO:** Fruttato con sentori di agrumi, pesca, frutti tropicali e foglia di pomodoro.

**ESAME GUSTATIVO:** Incisivo aroma di frutta esotica con un soffio di vegetale e minerale che si sposa perfettamente con un'importante nota alcolica.

### CONSIDERAZIONI

In bocca presenta un'acidità vivace con un fondo piacevolmente amarognolo come nella miglior tradizione del Vermentino. La notevole sapidità salina permette al vino di permanere a lungo in bocca. Un vino curioso, frutto di un'inedita cuvée tra due uve importanti.

### ABBINAMENTI

Il Poggio Della Fata si abbina perfettamente con piatti caldi e freddi a base di pesce e crostacei, ma anche con formaggi freschi e carni bianche dal gusto raffinato.