



POGGIO AL SONDOLO

Nome: Poggio al Sondolo
Tipologia: Bianco Toscano I.G.T.
Vitigni: Chardonnay 70%,
Sauvignon 30%
Origine: Toscana, Montespertoli (FI)
Altitudine vigneti: 240 metri s.l.m.
Terreno: alberese, ciottoloso, ricco di scheletro
Vendemmia: uva selezionata e raccolta a mano
Vinificazione: rapida separazione del mosto fiore dalle bucce. Fermentazione lenta (12/15 giorni) con controllo della temperatura dai 15 ai 18° C.
Affinamento: 20/30 giorni in bottiglia
Colore: giallo paglierino brillante
Olfatto: fresco, intenso e fragrante con sentori di fiori bianchi e gialli, di frutta a polpa bianca ed esotica
Gusto: caldo, morbido ed abbastanza strutturato, di rilevante freschezza e sapidità in accordo con il tenore alcolico
Gradazione: 13% Vol.
Abbinamento: cucina a base di pesce, formaggi freschi ed a crosta lavata, insalate composte, verdure al vapore, carni bianche
Temperatura di servizio: 8°-10° C.

Zona: Lungagnana

**In questa zona
produciamo anche:**

Albo, Albo Frizzante, Novello,
Sangiovese, Chianti Lungagnana,
Vinsanto, Chianti Montespertoli,
Vino Bianco Toscano



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006



LO SAPEVI CHE...

A partire dalla raccolta 2012 i prodotti della Tenuta Maiano saranno certificati come

BIOLOGICI

attraverso l'utilizzo di un logotipo adottato dalla Comunità Europea che ne certifica il controllo. In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), nè Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

per saperne di più:

www.tenutamaiano.it
www.icea.info

