

POGGIO brigante

AZIENDA AGRICOLA
magliano in toscana



GUAZZALFALCO

Toscana IGT

Vitigni: 100% Vermentino.

Vinificazione: Fermentazione controllata a 10° C per 12 giorni.

Affinamento in acciaio 5/7 mesi.

Affinamento in bottiglia 4 mesi.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino tenue. Profumo molto intenso con sentori di frutta tropicale. Sapore fresco, fragrante e caratterizzato da un'ottima acidità.

Temperatura di Servizio: 10° C

Abbinamenti: Antipasti, piatti di pesce, formaggi freschi.

Grado Alcolico: 13% Vol.

Grapes: 100% Vermentino.

Vinification: Temperature controlled fermentation at 10°C for 12 days.

Ageing in steel 5/7 months.

Bottle refinement 3 months.

Characteristics: Straw yellow colour.

Very intense bouquet with tropical fruit sensations. In the mouth fresh, fragrant, great acidity.

To be served at: 10° C.

Goes well with: Antipasti, fish dishes, fresh cheese.

Alcohol content: 13% vol.

Vino Biologico
Organic Grape

