

# POGGIO brigante

AZIENDA AGRICOLA  
magliano in toscana

## L'ORO di GIACOMO

Toscana IGT



**Vitigni:** 100% Ansonica.

**Vinificazione:** Fermentazione controllata a 12° C per 15 giorni.

Affinamento in acciaio 7/8 mesi.

Affinamento in bottiglia 4 mesi.

**Caratteristiche:** Colore giallo paglierino intenso. Profumo caratteristico, leggermente fruttato, con sentori di macchia mediterranea.

Sapore asciutto, morbido, vivace e armonico.

**Temperatura di Servizio:** 10° C

**Abbinamenti:** Piatti di pesce, molluschi e crostacei.

**Grado Alcolico:** 13% Vol.

**Grapes:** 100% Ansonica.

**Vinification:** Temperature controlled fermentation at 12°C for 15 days.

Ageing in steel 5/7 months.

Bottle refinement 3 months.

**Characteristics:** Intense straw yellow colour. Distinctive aroma, slightly fruity, with hints of Mediterranean.

**To be served at:** 10° C.

**Goes well with:** Fish and shellfish dishes.

**Alcohol content:** 13% vol.

Vino Biologico  
Organic Grape



Località Colle di Lupo 13 • Magliano in Toscana • Grosseto (ITALIA)  
tel. +39 0564 592507 • fax +39 0564 593074 • [www.poggiobrigante.it](http://www.poggiobrigante.it)