

# POGGIO brigante

AZIENDA AGRICOLA  
magliano in toscana



## PULLÉRO Toscana IGT

**Vitigni:** 100% Vermentino.

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

Affinamento in acciaio 5/6 mesi.

Affinamento in bottiglia 3 mesi.

**Caratteristiche:** Colore paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Profumo intenso e fine con sentori di frutta bianca. Sapore vivace, fresco, fragrante e con una buona acidità.

**Temperatura di Servizio:** 10° C

**Abbinamenti:** Antipasti, piatti di pesce.

**Grado Alcolico:** 12,5% Vol.

**Grapes:** 100% Vermentino.

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

Ageing in steel 5/7 months.

Bottle refinement 3 months.

**Characteristics:** Pale yellow color with greenish reflections. Intense and fine with hints of white fruits. Taste lively, fresh, fragrant and with a good acidity.

**To be served at:** 10° C.

**Goes well with:** Antipasti and fish dishes.

**Alcohol content:** 12,5% 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)