



FATTORIA LE PUPILLE



FATTORIA LE PUPILLE

Poggio Argentato 2024

Toscana Bianco IGT

Spécialité par lot

Région: Toscane

Cépages : 60% Sauvignon-blanc, 15% Traminer, 15% Petit Manseng, 10% Semillon

Le premier millésime de Poggio Argentato remonte à 1997. L'assemblage de cépages d'inspiration française confère à ce vin blanc une belle vivacité et une élégance rappelant les grands vins du Nord. Le terroir de la Maremma y apporte en complément richesse et structure, pour un équilibre harmonieux.

Vinification : Les vendanges ont lieu entre la fin août et le début septembre. Les raisins sont délicatement pressés, puis soumis à une courte macération à froid d'environ trois heures. L'élevage se poursuit en cuves inox pendant cinq mois, à l'exception du Petit Manseng, fermenté en barriques neuves de 500 L.

Dégustation : Une robe jaune pâle aux reflets lumineux. Le nez s'ouvre sur des arômes floraux et épicés. En bouche, le vin se distingue par sa finesse, son élégance et sa fraîcheur naturelle, soutenues par une subtile trame saline.

Code SAQ : 14932626

Prix : 25,95 \$

Prix licencié : 22,57 \$

Uvc : 12

