



**TALENTI**

MONTALCINO

## POGGIO FARNESE BIANCO



Assemblaggio di dieci vitigni a bacca bianca in percentuali variabili, provenienti da un nuovo impianto di proprietà nel versante sud-ovest (220 m s.l.m.).

**ANNATA** 2023

**DENOMINAZIONE** IGT

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato, età del vigneto circa 10 anni.

**ZONA DI PRODUZIONE** Uve provenienti dal vigneto di proprietà nel versante sud-ovest (220 m s.l.m.).

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Terreno di colore bruno con tessitura franco-argillosa e presenza di placche calcaree e scheletro arrotondato.

**TECNICA DI PRODUZIONE** Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata (20°C).

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Colore giallo paglierino, profumi vivaci di agrumi e frutta esotica; succoso al palato, giovane e di facile beva.

**ABBINAMENTI E SERVIZIO** Abbinamento ideale con crostacei, carni bianche e formaggi freschi. Temperatura di servizio consigliata 8-10°C.

**FORMATI DISPONIBILI** 0,75 lt. - 1,5 lt.

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5%