



*Poggio alle Monache*

## NAVIGLIO

TOSCANA VERMENTINO

*Indicazione Geografica Tipica*

Vino dalle intense note floreali e di frutta, fresco e avvolgente, piacevolmente sapido, e di grande equilibrio. Accompagna brillantemente portate di pesce, ma anche carni bianche e formaggi.



### **Varietà di uva**

Vermentino 100%



### **Zona di produzione**

Chiusure di Asciano (SI), altitudine, ca. 475 m s.l.m.,  
Terreno: tufo, argille e sabbie marniche



### **Epoca di vendemmia**

Prima metà di settembre



### **Vinificazione**

Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata



### **Affinamento**

Affinamento sulle fecce fini per 5 mesi con batonnage settimanali

### **Note Degustative**



### **Colore**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli



### **Olfatto**

Intenso floreale, con note di frutta tropicale, menta piperita ed erbe aromatiche



### **Gusto**

Di grande impatto, fresco, sapido, avvolgente, molto elegante e persistente



### **Grado alcolico**

13,5 %