TALENTI
MONTALCINO

POGGIO FARNESE BIANCO

Assemblaggio di dieci vitigni a bacca bianca in percentuali variabili, prevenienti 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%

Azienda Agricola Talenti Loc. Pian di Conte, 222, 53024 Montalcino SI • +39 0577 844064 • info@talentimontalcino.it