

Poggio della Fata

Vitigni	Sauvignon 60%, Vermentino 40%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	4800
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	medio impasto ricco di argilla e calcare
Resa in uva per ettaro	60 q
Colore	paglierino con riflessi dorati
Profumo	fruttato con sentori di agrumi, frutti tropicali, foglia di pomodoro e pesca
Sapore	incisivo, frutta esotica con un soffio di vegetale e minerale, importante nota alcolica
Grado alcolico	minimo 13%
Temperatura di servizio	8-10°C
Abbinamenti	con piatti a base di pesce, crostacei, formaggi freschi
Grape Variety	60% Sauvignon and 40% Vermentino
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	4,800
Growing method	buttressed cord
Terrain	medium density earth rich in clay and limestone
Yield per hectare	6,000 kg
Colour	straw yellow with golden flashes
Aroma	fruity with whiffs of citrus, tropical fruit, tomato and peach leaf
Flavour	incisive, exotic fruits with a hint of vegetation and minerals, alcoholic notes evident
Alcohol (% by volume)	minimum 13%
Serving temperature	8-10°C
Accompaniments	with fish based dishes, shellfish, soft fresh cheeses



POGGIO DELLA FATA | I.G.T. bianco



Da un blending di Sauvignon e Vermentino, nasce un Igt le cui uve sono vinificate in acciaio alla temperatura di 15/18°, con macerazione pellicolare e affinamento in acciaio, dove il vino permane sulle fecce fini fino all'imbottigliamento che avviene nel mese di marzo. La grande attenzione durante tutte le fasi di lavorazione permette di mantenere nitidi i sentori varietali.

Made by blending Sauvignon and Vermentino, this Igt wine is vinified and aged together with the peel and stems until it is bottled in the month of March. The great care taken during the various phases ensure that the many qualities of the grape itself are maintained in the final product.