

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Poggio Tosco Vermentino Toscana 2024
Vinícola	Poggio Tosco
Safra	2024
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	branco
Castas	Vermentino
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	alguns meses sobre as borras finas em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Toscana está entre as principais referências mundiais para a Vermentino. Ao longo da costa, sob influência do Mar Tirreno, o clima combina alta luminosidade e ventilação constante. Somado à solos arenosos, argilo-calcários e com influência marinha, esse conjunto favorece uma maturação equilibrada e dá origem a vinhos precisos, expressivos e com identidade. Regiões como Bolgheri e Maremma vêm se destacando justamente por explorar diferentes estilos da casta, desde versões mais diretas e tensas até interpretações com mais estrutura e profundidade. Isso reforça a versatilidade da Vermentino e o seu protagonismo entre os grandes brancos da Toscana. O Poggio Tosco é um varietal que nasce da combinação de uvas da Maremma Toscana com parcelas localizadas na região de Chianti. É elaborado com uvas colhidas manualmente no horário mais fresco da manhã, sendo vinificadas em tanques de aço inox, onde também permanece por alguns meses sur lie.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarleio-palha

INTENSIDADE baixa
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
aromas de lima e limão-siciliano maduro, aliados a pera, maçã-verde, ervas aromáticas e chá de camomila, além de delicadas nuances florais, minerais e de amêndoas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
apresenta bom corpo e estrutura, com textura cremosa, aliada a uma acidez vibrante, que traz frescor e amplia a persistência; ofinal é longo e totalmente coerente com o perfil aromático

CARNES peixe crustáceo ave suíno
cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO
caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata