

POGGIO TRIALE

GRECHETTO I.G.P. LAZIO



Produttore: TENUTA LA PAZZAGLIA

Uve: Grechetto G5 in purezza

Vinificazione: uve raccolte in cassettoni la mattina nelle ore più fresche, selezione dei grappoli in vigna e immediata pressatura a grappolo intero Fermentazione a temperatura controllata a 13-15°C e lavorazione delle fecce fini per circa 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 9/12 mesi

Aspetti organolettici: Vino bianco paglierino carico, dal profumo intenso di mandorla, ginestra e foglia di pomodoro. La lunga lavorazione sulle fecce è comunque supportato da un buon equilibrio tra acidità e struttura.

Abbinamenti: La pienezza e complessità di questo vino lo rendono un vino da tutto pasto che necessita di qualche minuto di ossigenazione per poter esprimere nel bicchiere il vigore e l'espressione di una lunga ed attenta lavorazione.

Riconoscimenti: **annata 2007** 80/100 (LM), 2 bicchieri (GR), 2 stelle (SF); **annata 2008** 3 bottiglie (E), recensito su Bere Bene low cost di Gambero Rosso; **annata 2009** 78/100 (LM), 2 bicchieri Gambero Rosso, 3 bottiglie (E) **annata 2012** 1 stella slow food e **dal 2012 al 2014** Corona dei Vini Buoni d'Italia

