

"Camposegreto"

Toscana IGT

Camposegreto e' un vino monovarietale di Vioigner prodotto al Castello di Poppiano nello spirito di innovazione: il suo nome deriva da quello della vigna.

Altitudine-Esposizione : 140 m s.l.m - Est-Sud-est

Terreno : Localmente chiamato "Alberese", medio impasto con abbondante scheletro, ben drenato.

Sistema di allevamento : Guyot

Viti per ettaro : 3300

Vitigni : Vioigner

Vendemmia : 15-20 Settembre

Vinificazione : In tini . Criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18-20°C.

Maturazione-Affinamento : In tini. Affinamento in bottiglia per almeno 1 mese.

Degustazione : **Colore:** bello il colore, di un paglierino intenso, con lievi riflessi verdognoli.

Aroma: sorprende, al naso, la fragranza floreale, accompagnato da buoni aromi del frutto, con la pesca e l'albicocca in evidenza.

Gusto: buona sapidita', che lo rende gradevole, inserita in un corpo armonico, equilibrato, rotondo e ben strutturato. Il finale e' di piacevole persistenza gustativa.

