

2025 Vermentino Toscana IGT

Poggio Argentiera | Toscana

Der Vermentino Toscana IGT von Poggioargentiera ist ein grünwürziger, frischer Weißwein aus der südlichen Maremma, der die salzige Nähe zum Meer im Glas spürbar macht. Die Trauben wachsen in der Zone Alberese südlich von Grosseto, im Guyot-System bestockt mit 5.000 Stöcken pro Hektar. Von Hand gelesen in kleinen 20-Kilo-Kisten, gelangen sie schonend bis zur Kellertür. Dort vergärt der Vermentino inahltanks bei kontrollierter Temperatur, ohne Röst- oder Vanillenoten, ganz auf Frucht und Frische fokussiert. So entsteht aus rund 12.000 Flaschen pro Jahr ein Wein, der Trinkfreude vor Komplexität stellt.

Serviert bei 8 bis 10 Grad zeigt er Zitrusnoten, feine Kräuterwürze, einen sehr trockenen, schlanken Körper und einen salzig-frischen Abgang, der zum nächsten Schluck einlädt.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Kräuter, Zitrone, grüne Aromatik
Geschmack	frisch, belebende Säure, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2029
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Fisch, Meeresfrüchte, leichte mediterrane Vorspeisen

Produzent

Das Weingut Poggio Argentiera liegt in der malerischen Region Maremma zwischen dem Tyrrhenischen Meer und dem Monte Amiata. Die 22 Hektar Rebfläche erstrecken sich über sanfte Hügel und profitieren von einem einzigartigen Mikroklima, das ideale Bedingungen für den Weinbau schafft. Seit 1997 verbindet die Firmenphilosophie die Arbeit in den Weinbergen mit Respekt gegenüber der Rebe und deren Produktionszyklus. Seit 2009 wurde das gesamte Unternehmen nach den Vorgaben der ökologischen Landwirtschaft umgestellt, um eine Balance zwischen der Rebe und ihrer Umgebung geschaffen.

Gründungsjahr	1997
Rebfläche	22 Hektar

Poggio Argentiera | Localita Notri 81 | 57028 Luvereto (LI)