

PODERI GHIACCIOFORTE

Bianco dei Poderi

Maremma Toscana
Doc Vermentino 2025

Vino dal colore giallo con riflessi dorati, si apre al naso con profumi di fiori selvatici seguiti da delicate sensazioni di frutti a polpa gialla. In bocca evidenzia la sua verticalità e freschezza.

Sapido, chiude con un piacevole retrogusto agrumato.

Annata:	2025
Uve:	Vermentino
Vinificazione:	Le uve raccolte nella prima metà di settembre vanno direttamente in pressa senza macerazione. Sedimentazione statica pre-fermentativa a 8-10 °C per 12-18 ore. Fermentazione a temperatura controllata di 14-16 °C per 10-12 giorni
Maturazione:	Acciaio inox. Dopo la fermentazione alcolica, si esegue un travaso per continuare il periodo di maturazione sui lieviti di fermentazione più fini per 5-6 mesi, sempre a temperatura controllata di 12-13 °C
Affinamento:	2 mesi
Vol.:	12.5%
Abbinamenti:	Piatti di pesce, crostacei e molluschi, primi con pesto e verdure, carni bianche, insalate.
Temperatura di servizio:	10 - 12°C
Vigneti di origine:	Colonna Aquilaia
Tipologia del terreno:	Argillo-calcareo esposto a nord-ovest che beneficia della brezza marina.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	5208
Resa per ettaro in quintali:	70
Numero di casse (9 lt)	1394 casse
Acidità totale:	7,5 g/l
Zuccheri:	< 1 g/l
So2 totale:	65 mg/l

Questo è un "vino biologico", frutto della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire la rappresentazione massima del territorio. In vigna si usano solo sostanze di origine naturale. Inoltre si incoraggia la Biodiversità per consentire l'equilibrio tra ogni forma di vita, vegetale e animale.



Poderi di Ghiaccioforte
Località Aquilaia, Colonna 215, 58054 Scansano (Gr)



PODERI GHIACCIOFORTE

Bianco dei Poderi

Maremma Toscana Doc

Vermentino 2025

Yellow colored wine with golden reflections, it opens to the nose with aromas of wild flowers followed by delicate sensations of yellow pulp fruits.

In the mouth it highlights its verticality and its freshness. Sapid, it closes with a pleasant citrus aftertaste.

Vintage: 2025

Grapes: Vermentino

Vinification: The grapes harvested in the first half of September go directly to the press without maceration. Pre-fermentative static sedimentation at 8-10 °C for 12-18 hours. Fermentation at a controlled temperature of 14-16 °C for 10-12 days

Ageing: Steel tanks. After the alcoholic fermentation, a racking is carried out to continue the maturation period on the finest fermentation yeasts for 5-6 months, always at a controlled temperature of 12-13 °C

Refinement: 2 months

Vol.: 12.5%

Serving suggestions: Fish dishes and shellfish, first courses with pesto and vegetables, white meats, salads.

Serving temperature: 10 - 12 °C

Vineyards: Colonna Aqualaia

Type of ground: Clay-limestone facing north-west benefiting from the sea breeze

Training system: Guyot

Number of plants per hectare: 5.208

Production per hectare in quintals: 70

Number of cases: 1394 cases

Total acidity: 7,5 g/l

Sugars: < 1 g/l

Total So2: 65 mg/l

This is an "organic wine", the result of the choice towards processing methods, in the countryside and in the cellar, aimed at guaranteeing the maximum representation of the territory. In the vineyard only substances of natural origin are used. Biodiversity is also encouraged to allow for a balance between all forms of life, plant and animal.



Poderi di Ghiaccioforte
Località Aquilaia, Colonna 215, 58054 Scansano (Gr)

