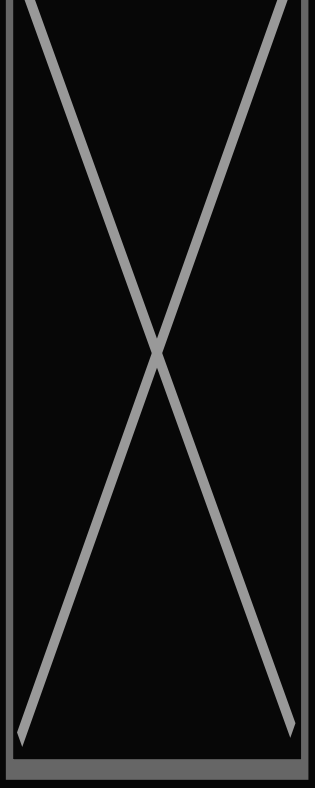
Poggio Cagnano propone due nuovi vini per l'estate 2018

nebularosa-white-a6016423

Poggio Cagnano per l’Estate 2018 propone i suoi due nuovi vini che rispecchiano tutta la freschezza, l’eleganza e l’intensità che caratterizza la piccola boutique winery della Maremma Toscana.

Le giornate si allungano e l’estate è il momento ideale per un brindisi in compagnia di un buon vino bianco o rosé fresco e dal profumo intenso come Nebula Gialla e Nebula Rosa che nascono dai vitigni d’alta quota dove respirano però anche la brezza marina. Pensati per accompagnare aperitivi, antipasti e cucina di mare ma da sperimentare anche con formaggi freschi e pizza.



Nebula Gialla 2017 - Vermentino

Il naso luminoso si apre con sensazioni di macchia mediterranea, agrumi e una brillante mineralità. Al palato si mostra subito elegante: la freschezza è ben bilanciata dalla struttura, lo sviluppo gustativo sapido e minerale ne amplifica la persistenza nel lungo finale. quello toscano, elegante e complesso, è ideale per l'aperitivo e gli antipasti.

Nebula Rosa 2017 - Sangiovese Rosé
All'olfatto numerosi frutti rossi, tra cui ribes e lampone, si manifestano gradualmente seguiti da erbe officinali in un epilogo speziato. In bocca percepiamo la succosità e la fragranza dei frutti rossi che si accompagnano alle sensazioni di freschezza amplificando vitalità e profondità.

L'Azienda, guidata da Alessandro Gobbetti, sorge a 450m nel cuore della Maremma Toscana da dove si scorge tutto il panorama che va dal Monte Amiata al mare dell'Argentario. Un terreno povero e difficile da lavorare ma ben drenato è ideale per la viticoltura: limita la quantità di uva prodotta aumentandone la qualità. I tre rossi Maremma Toscana DOC, il Vermentino e il Rosé - novità 2017 presentate al pubblico per la prima volta al Prowein di Dusseldorf - sono frutto di rese molto basse e danno origine ad una produzione di circa 10.000 bottiglie/anno.