



POGGIO DELLA COSTA

Classificazione	Grechetto Civitella d'Agliano IGT
Area di produzione	Regione Lazio, Comune di Civitella d'Agliano (VT). Area denominata Tuscia viterbese, compresa tra le colline dell'entroterra laziale e la valle del fiume Tevere che è confine naturale e amministrativo con l'Umbria.
Caratteristiche del suolo	Principalmente vulcanico, parte del complesso vulcanico dei monti Vulsini e del lago di Bolsena, con apporti di materiale alluvionale derivante dalle inondazioni del fiume Tevere. Composizione: 40% Argilla, 40% Sabbia, 20% Limo
Vitigno	Grechetto 100% (Grechetto di Orvieto - Clone G109)
Caratteristiche del vigneto	Il vigneto "Poggio della Costa" ha una superficie di 7 ettari, è esposto a levante ad una altitudine di 140 metri. E' stato impiantato nel 1970.
Vendemmia	Raccolta e selezione a mano nella prima metà di settembre
Produzione media	55 quintali per ettaro
Vinificazione	Pressatura soffice, decantazione statica preventiva dei mosti. Fermentazione in acciaio
Affinamento	In acciaio per 9 mesi con contatto delle fecce fini. In bottiglia per 8 mesi
Longevità	Oltre i 15 anni
Prima vendemmia	1990
Formato	Bottiglia Borgognotta da 750 ml, tappo sughero DIAM 10 oppure tappo a vite STELVIN
Produzione media	30.000 bottiglie
Caratteristiche organolettiche	Impatto aromatico di media intensità con note di frutta matura, sapore caldo e persistente che evidenzia la classica sensazione tannica del Grechetto
Temperatura di servizio	12 C°
Certificazioni	

