

# FATTORIA LE POGGIOLA

## AVVIZZITO

Vino bianco Passito  
2015

Il Vino tradizionale dell'ospitalità Toscana. Gustatelo a fine pasto coi cantuccini inzuppati dentro! E' ottimo tuttavia anche come aperitivo col pecorino e il miele. Mi raccomando mettetelo al fresco e bevetelo a 10°C, se è un vino molto vecchio travasatelo in una caraffa per separarlo dal fondo o in una bella bottiglia da liquore.

In tutti i poderi toscani si faceva questo vino dolce (Vin santo) facendo appassire (detto alla toscana "avvizzare") l'uva su dei cannicci o appesa a dei fili fino a Natale o giù di lì. Poi si ammostava l'uva, diventata molto dolce e si lasciava in piccole botticelle (caratelli) da 20-100 litri cementando il tappo perché il vino non fosse disturbato da nessuno. Un processo lungo che portava a un prodotto pregiato riservato alle occasioni di festa speciale quando si avevano ospiti di riguardo.

### Vitigni

Trebbiano, Malvasia bianca, Sangiovese

### Vendemmia

Settembre 2015. L'uva deve essere SCELTA perché solo la più bella può appassire senza marcire. Viene ammostata alla fine di novembre/dicembre e vanificata in bianco.

### Tenore alcolico

15,5% Vol.

### Servizio

8-10°C

### Longevità

> 10 anni

### Imbottigliamento

primavera 2019 in azienda dai viticoltori proprietari,  
1000 bottiglie da 375 ml,



**bioagri cert**  
Operatore controllato  
n° C03U

Organismo di controllo  
autorizzato dal MIPAAF  
IT-BIO-007  
Agricoltura Italia