

Azienda Agricola Poggio



Azienda Agricola Poggio is een familiaal domein opgestart in 1899. De winery is gelegen op een hoogte van 350m, op de heuvels tussen de regio Langhe en Monferrato. De regio is Colina Croja, wat in het Piedmontese dialect, arme gronden betekend. De ondergrond is zand en leisteen. Het wijndomein is gelegen in Castel Boglione, een klein dorpje, vlakbij Nizza Monferrato en Acqui Terme. Totale oppervlakte is 12 ha. De wijnen zijn gemaakt van 100% eigen druiven uit eigen wijngaarden, omdat de "Croja" heuvel een special terroir heeft, hebben de wijnen een speciaal karakter.





Agricola Poggio Muscus Bianco

Streek:

Castel Boglione Asti - Piemonte - Italië

Druiven:

100% Muscus druif (droog gevinifieerd Arneis

Productiezone:

Wijngaarden liggen op de heuvels in de regio Asti, vlakbij Castel Boglione op 650m hoogte. Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden ontrist en gekneusd, het sap wordt door een koude gisting op 3 tot 4° c gedurende 12 uur. Rusten gedurende 2 maanden in inox tanks.

Kleur:

Lichtgeel met groene nuances

Boeket:

Een zachte neus, wat amandelen en frisse citrus geuren, witte bloesems en gele bessen

Smaak:

Een fruitige wijn met een goede structuur, verfrissend en evenwichtig. Licht zoet sprankeltje in de afdronk.

Ideale temperatuur:

9/11° C

Passend bij:

Schaal en schelpdieren - antipasta - zachte kazen - pasta a la vongole - vitello tonato



Agricola Poggio Bateaux Chardonnay

Streek:

Castel Boglione Asti – Piemonte - Italië

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Wijngaarden liggen op de heuvels in de regio Asti, vlakbij Castel Boglione op 650m hoogte. Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden ontrist en gekneusd, het sap wordt door een koude gisting op 3 tot 4° c gedurende 12 uur. 10% Van de wijn rijpt in eiken vaten. De rest van de vinificatie rust gedurende 6 maanden op de most in inox tanks.

Kleur:

Lichtgeel met groene nuances

Boeket:

Een zachte neus, wat amandelen en frisse fruitgeuren, kers, perzik, abrikoos, witte bloesems en mirabellen

Smaak:

Een fruitige wijn met een goede structuur, verfrissend en evenwichtig. Lichte vanille door de vatlagereing in de afdrank.

Ideale temperatuur:

9/11° C

Passend bij:

Schaal en schelpdieren - antipasta – zachte kazen – pasta a la vongole – vitello tonato – risotto vongole – pasta



Agricolo Poggio Cortese Piemonte

Streek:

Castel Boglione Asti – Piemonte - Italië

Druiven:

100% Cortese

Productiezone:

Wijngaarden liggen op de heuvels in de regio Asti, vlakbij Castel Boglione op 650m hoogte. Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden ontrist en gekneusd, gecontroleerde gisting gedurende 21 dagen op lage temperatuur, verdere vinificatie in inox tanks.

Kleur:

Lichtgeel met groene nuances

Boeket:

Een zachte neus, ananas, groene appel, wat amandelen en frisse citrus geuren, witte bloesems en gele bessen

Smaak:

Een droge kruidige wijn met een goede structuur, verfrissend en evenwichtig. Licht sprankeltje in de afdronk.

Ideale temperatuur:

9/11 °C

Passend bij:

Heerlijk als aperitief met antipasta, pasta met vis in romige saus, schaaldieren en St - Jacobsschelpen, wilde asperges met krab. Wit vlees met romige sausen of kreeftensaus



Dolcetto d'Asti Batajé Poggio Piemonte

Streek:

Castel Boglione Asti – Piemonte - Italië

Druiven:

100% Dolcetto

Productiezone:

12 ha wijngaarden liggen op de heuvels van Agliano Terme in de regio Piemonte, op een hoogte van 500m. De gemiddelde leeftijd wijnranken zijn 35 jaar. Ondergrond van Arduin, mergel en zand.

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden manueel geplukt. Ontrist en dan 6 dagen maceration in cuves op 24 tot 26° c, dan gekneusd, onder gecontroleerde temperatuur gevinifieerd gedurende 25 dagen. Na de vinificatie rijping op betonnen cuves gedurende 4 à 5 weken. Nadien een rijping van 2 maanden op fles.

Kleur:

Donkerrood met paarse schakeringen

Boeket:

Geuren van zwarte kers, cacao, zwarte chocolade, tabaksbladeren, tijm, laurier.

Smaak:

In de mond is de wijn vol van zwart fruit en kruiden. Tevens elegant en fijne tannine. De houtlagering zorgt voor een elegante finale.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Ideaal bij kalfsvlees, stoofpotjes, pasta met truffel en peccorino en gegrild lamsvlees.



**Poggio
Barbera d'Asti
Croja
Piemonte**

Streek:

Agliano Terme – Piemonte - Italië

Druiven:

100% Barbera

Productiezone:

18 ha wijngaarden liggen op de heuvels van Agliano Terme in de regio Piemonte, op een hoogte van 500m. Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden manueel geplukt. Ontrist en dan 6 dagen maceratie in cuves, dan gekneusd, onder gecontroleerde temperatuur gevinifieerd gedurende 25 dagen. Na de vinificatie verdere rijping op eiken vaten. Nadien nog 9 maanden rijpen op fles.

Kleur:

Donkerrood met paarse schakeringen

Boeket:

Geuren van zwarte kers, rode bessen, chocolade, cederhout, tijm, laurier, zoethout.

Smaak:

In de mond is de wijn vol van zwart fruit en kruiden. Tevens elegant en fijne tannine. De houtlagering zorgt voor een elegante finale.

Ideale temperatuur:

16/18°C

Passend bij:

Ideaal bij saltimbocca, stoofpotjes, pasta met getomateerde groenten, gegrild lamsvlees.



Poggio
Barbera d'Asti Superiore
Briccoleo
Piemonte

Streek:

Agliano Terme – Piemonte - Italië

Druiven:

100% Barbera

Productiezone:

12 ha wijngaarden liggen op de heuvels van Agliano Terme in de regio Piemonte, op een hoogte van 500m. Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden manueel geplukt. Ontrist en dan 6 dagen maceratie in cuves, dan gekneusd, onder gecontroleerde temperatuur gevinifieerd gedurende 25 dagen. Na de vinificatie verdere rijping op eiken vaten. Nadien nog 1 jaren rijpen op fles.

Kleur:

Donkerrood met paarse schakeringen

Boeket:

Geuren van zwarte kers, cacao, zwarte chocolade, tabaksbladeren, tijm, laurier, zoethout.

Smaak:

In de mond is de wijn vol van zwart fruit en kruiden. Tevens elegant en fijne tannine. De houtlagering zorgt voor een elegante finale.

Ideale temperatuur:

16/18 °C

Passend bij:

Ideaal bij klein wild, stoofpotjes, pasta met truffel en peccorino, kalfsvlees en gegrild lamsvlees.