

## I VIGNETI

I vini di Poggio Argentiera provengono da un'estensione di 26 ettari: 6 a Baccinello, 12 a Banditella, 8 a Cupi.

I terreni di Baccinello, 200-250 m sul livello del mare, sono prevalentemente ciottolosi; quelli di Banditella, sul livello del mare, sono invece più sciolti, mentre in quelli di Cupi è presente uno scheletro più grossolano.

La gestione agronomica segue i principi della lotta integrata nel massimo rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema.



Entra a far parte  
del nostro Wine Club



Poggioargentiera s.s.a.  
Loc. Banditella Due, snc • 58100 Grosseto (GR) • P.I. 01804980496  
Tel. +39 0564 1950033 • Fax. +39 0564 1950034 • info@poggioargentiera.com



**Poggioargentiera™**  
*Vigneti in Maremma*

## L'AZIENDA

Poggio Argentiera nasce nel 1997 nel Podere Adua, struttura dei primi del '900 epoca in cui iniziò l'opera di bonifica della Maremma.

Da alcuni anni Poggio Argentiera è diventata parte integrante ed estensione di Tua Rita, importante realtà vitivinicola della Val di Cornia dal 1984.

I vini di Poggio Argentiera sono frutto della giovane ed innovativa gestione di Giovanni Frascolla, terza generazione di Tua Rita, e del suo team di giovanissimi colleghi enologi.

Innovazione, rispetto della materia prima, eco sostenibilità e passione sono le parole chiave di Poggio Argentiera.



**MAREMMANTE**  
Maremma Toscana Rosso DOC



**UVAGGIO:**  
Cabernet Franc, Syrah

**VINIFICAZIONE:**  
Macerazioni di circa una settimana, fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**BELLAMARSILIA**  
Morellino di Scansano DOCG



**UVAGGIO:**  
Sangiovese

**VINIFICAZIONE:**  
Macerazioni di circa una settimana, fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**CAPATOSTA**  
Toscana Rosso IGT



**UVAGGIO:**  
Sangiovese, Alicante

**VINIFICAZIONE:**  
Macerazioni di circa due settimane con fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:**  
In legno di rovere per 15 mesi.

**PODEREADUA**  
Toscana Syrah IGT



**UVAGGIO:**  
Syrah

**VINIFICAZIONE:**  
Lunga macerazione sulle bucce per circa due settimane in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:**  
In legno di rovere per 15 mesi.

**POGGIORASO**  
Toscana Cabernet Franc IGT



**UVAGGIO:**  
Cabernet Franc

**VINIFICAZIONE:**  
Lunga macerazione sulle bucce per circa due settimane in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:**  
In barrique di rovere per circa 14 mesi.

**VERMENTINO**  
Toscana Vermentino IGT



**UVAGGIO:**  
Vermentino

**VINIFICAZIONE:**  
In acciaio con fermentazione a temperatura controllata.

**CILIEGIOLO**  
Maremma Toscana DOC



**UVAGGIO:**  
Ciliegiole

**VINIFICAZIONE:**  
Fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**ANSONICA**  
Toscana Ansonica IGT



**UVAGGIO:**  
Ansonica

**VINIFICAZIONE:**  
Fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:**  
Cocciopesto per circa 5 mesi.

**VIOGNIER**  
Maremma Toscana DOC



**UVAGGIO:**  
Viognier

**VINIFICAZIONE:**  
Fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.