



La Filosofia:

Semplicità e tipicità: in questi due termini si racchiude la filosofia produttiva di Poggiobello.

I nostri vini vengono prodotti interamente da uve dei vigneti di proprietà dell'Azienda, condotti tutti da dipendenti dell'Azienda stessa, vengono coordinati da un agronomo interno.

In fase di vendemmia, le uve raggiungono in pochi minuti la cantina interrata, dove vengono immediatamente lavorate per preservarne la freschezza e l'integrità. Qui si svolgono le vinificazioni e gli affinamenti, che nel giro di pochi mesi daranno vita ai vini di Poggiobello.

Tutti i vini dell'Azienda sono prodotti da monovitigno (ovvero con l'utilizzo di una unica tipologia di uve), per fare in modo che ogni varietale si esprima al meglio e riveli le sue caratteristiche più tipiche. A tale scopo tutte le vinificazioni avvengono esclusivamente in acciaio, ed esclusivamente per i vini rossi e i vini passiti (e solo in fase di affinamento) ci può essere un breve passaggio in legno, utile per ammorbidire i tannini più strutturati e regalare morbidezza



I Vigneti:

Vero e proprio tesoro e vanto dell'Azienda sono i vigneti che circondano le cantine, il punto di partenza irrinunciabile per infondere ai vini di Poggiobello il loro inconfondibile carattere.

110 ettari vitati, ricoprono la quasi totalità della località Poggiobello, dai piedi delle colline fino a ridosso della cantina. Su ordinati terrazzamenti, diverse tipologie di impianto, rispondenti a precise scelte agronomiche, mirano a ottimizzare la qualità delle uve a seconda del posizionamento e dell'esposizione solare.

Un agronomo dedicato al monitoraggio e alla cura quotidiana delle vigne garantisce che le uve crescano sane e con le caratteristiche organolettiche in grado di dar vita ai vini di Poggiobello.

La Cantina:

Le cantine di Poggiobello sono state rimodernate a partire dal 2004: scavate nella collina che ospita l'Azienda, sono interamente interrato e godono di una temperatura pressoché costante intorno ai 17°C durante tutto il corso dell'anno. Nel 2004 si sono affiancate (e in gran parte sostituite) alle diffuse vasche in cemento vetrificato, delle nuove vasche in acciaio inox, refrigerate e costantemente controllate elettronicamente, per garantire la fermentazione a temperatura controllata dei bianchi, così importante per mantenere gli aromi primari e fruttati delle uve.

Una barrique, nella parte più profonda della cantina, ospita i vini rossi che necessitano di un breve affinamento in legno: una cinquantina di barrique di rovere francese sono la dimora in cui i vini sostano per qualche mese, prima di venire imbottigliati.