



ACQUISTATO IL

Vermentino Toscana IGT 2024

2024

Fresco e aromatico



La Vigna

Terreno

Calcareo, medio impasto con buona percentuale di scheletro sabbioso, ricco di calcio e sodio

Esposizione Allevamento

Cordone speronato/guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Toscana

Uve

Vermentino 100%

Gradazione

12,5% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 2 anni

Abbinamento

Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Fermentazione e affinamento in vasche d'acciaio

Sensazioni

Floreale con sentori di fiori d'arancio e fruttato con aromi di frutta matura a polpa bianca. Al palato fresco, intenso e persistente con finale leggermente ammandorlato. Ottimo per accompagnare aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce.

Cantina Viticoltori Senesi Aretini propone questo Vermentino in purezza, un vino che sa di mare, di fiori e di frutta matura. Ci troviamo tra Siena e Arezzo, in una zona collinare dove la viticoltura ha radici antiche. I terreni, calcarei e di medio impasto, con una buona percentuale di scheletro sabbioso, sono ricchi di calcio e sodio, caratteristiche che conferiscono al vino mineralità e sapidità. L'altitudine, compresa tra 200 e 400 metri sul livello del mare, contribuisce a creare un clima fresco e ventilato, ideale per la coltivazione del Vermentino. Questo, del resto, è un vitigno a bacca bianca ampiamente diffuso nelle regioni che affacciano sul Mediterraneo. In questo caso le uve vengono raccolte a mano e pressate delicatamente. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, per preservare gli aromi varietali. L'affinamento prosegue nelle stesse vasche, per un periodo di alcuni mesi. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso, si apre con un bouquet floreale intenso, con sentori di fiori d'arancio, ginestra e biancospino. Seguono note di frutta matura a polpa bianca, come la mela, la pera e il melone, e una leggera nuance minerale. In bocca, il vino è fresco, intenso e persistente, con un finale tipico e leggermente ammandorlato. Vino versatile, da bere giovane, è perfetto per accompagnare aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce. Si sposa particolarmente bene con frutti di mare, crostacei, insalate di mare e risotti ai frutti di mare.

Fondata nel 1971, la cantina Viticoltori Senesi Aretini si trova in una posizione privilegiata, circondata dalle splendide colline di Cortona, dalla Val di Chiana, Montepulciano e dalla Val d'Orcia. Un territorio particolarmente vocato alla viticoltura, da sempre luogo di produzione di vini di grande pregio. Nata con l'obiettivo di valorizzare le uve di un ristretto numero di produttori locali, oggi la cantina può contare sul contributo di oltre 200 soci conferitori, i cui vigneti si estendono su una superficie di circa 350 ettari, tra le province di Siena e Arezzo. Nel corso degli anni, la cantina ha saputo evolvere, restando al passo con i tempi. Si è quindi passati dalla vendita di vino sfuso, alla realizzazione di una vasta gamma di vini imbottigliati. Particolare attenzione viene rivolta anche alla sostenibilità ambientale. La cantina si sta orientando verso un processo di vinificazione sempre più ecosostenibile, grazie all'utilizzo di macchinari all'avanguardia che garantiscono un'elevata efficienza energetica. Non a caso i suoi vini sono oggi l'espressione autentica di un territorio ricco di storia e di un savoir-faire artigianale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821