ACQUISTATO IL .....

Vermentino Toscana IGT 2024 2024

Fresco e aromatico

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.

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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821