ACQUISTATO IL .....

Vermentino Toscana Bianco IGT 2016



Un soffio di freschezza dalla Toscana

Fresco, profumo piacevolmente fruttato, bello rotondo, equilibrato e leggermente dolce sul finale. Finalmente il Vermentino in purezza di Villa Poggio Salvi!

Pierluigi Tagliabue è stato uno dei pionieri che hanno deciso di puntare sul territorio di Montalcino quando non era ancora così di moda. Nel corso degli anni ha trasformato Villa Poggio Salvi in una delle realtà più solide della zona: 21 ettari di vigneto coltivati a sangiovese grosso, con cui si producono Rosso di Montalcino DOC, Brunello di Montalcino DOCG Annata, Brunello di Montalcino DOCG Riserva, Brunello di Montalcino DOCG Cru Pomona e un interessante spumante brut rosato. Dal 1998 l'azienda si è arricchita di una nuova tenuta nella terra del Chianti, "Casavecchia", dove vengono prodotti il Chianti Colli Senesi, il Tosco e il Lavischio, IGT a base sangiovese e merlot. A completare la gamma, i bianchi Vermentino e Moscadello di Montalcino DOC (rara chicca storica della zona) e due grappe. Pierluigi nel 2007 ha passato la mano al nipote enologo Luca Belingardi, oggi alla guida dell?azienda. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 250.000.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Est, 200 m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	6250 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Come aperitivo, ottimo con antipasti, molluschi e piatti di mare.
Vinificazione	In vasche d'acciaio termo-condizionate a 18°-20° C per 10-12 giorni preceduta da macerazione pellicolare di 7-8 ore.
Sensazioni	Fresco, profumo piacevolmente fruttato, bello rotondo, equilibrato e leggermente dolce sul finale.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821