



ACQUISTATO IL

Vermentino Montecucco DOC 2022

2022

Asciutto, morbido e sapido



Svinando

Se il Sangiovese è il vitigno a bacca rossa più rappresentativo della Toscana (e più in generale del centro Italia), il Vermentino è senza dubbio il vitigno a bacca bianca che meglio interpreta lo stile Mediterraneo dei bianchi prodotti in regione. Quest'uva, è bene ricordarlo, ama i climi caldi e non disdegna la vicinanza del mare. Non a caso viene coltivato in quasi tutte le regioni che si affacciano sul mare, dalla Toscana (appunto) alla Sardegna. Qui Canneta lo propone in versione Montecucco DOC, prodotto con uve che vengono coltivate nella tenuta aziendale di Cinigiano, provincia di Grosseto, in vigneti posti a 300 metri di altitudine. Vino tradizionale della Maremma, questo Vermentino 100% si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino. Al naso stupisce per la delicatezza dei suoi profumi, con note predominanti di agrumi, come limone e pompelmo, accompagnate da sentori di pesca, mela verde, fiori bianchi e erbe aromatiche. In bocca, invece, è asciutto, morbido e sapido. Perfetto come aperitivo, questo bianco maremmano accompagna bene primi e secondi piatti di pesce dal gusto delicato.

Quella della Società Agricola Canneta è la storia di una famiglia legata alla cultura di una terra. Questo si legge sul sito Internet dell'azienda toscana. Nata all'inizio degli anni Settanta, il suo sviluppo è legato all'impegno della famiglia Giannelli che, contrariamente a quanti lasciavano la campagna per cercare fortuna in città, decise di puntare tutto sulla terra, rinnovando le coltivazioni della sua piccola proprietà. Con il tempo l'azienda si è progressivamente ingrandita, raggiungendo oggi l'estensione di 120 ettari, di cui 50 di vigneti e 15 di oliveti. Canneta produce vini in diverse aree della regione, dal Chianti alla Maremma, passando per Montalcino.

La Vigna

Terreno	Maremma Toscana, 300 metri sopra il livello del mare.
Esposizione	Nord est
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Dalla coltivazione all'imbottigliamento, la nostra filiera è interamente gestita all'interno dei territori della Tenuta Canneta e nel pieno rispetto della tradizione Toscana.

Sensazioni Colore: Giallo paglierino. Profumo: Delicato, fresco e caratteristico. Sapore: Asciutto, morbido e sapido.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821