



ACQUISTATO IL

"Streda" Vermentino Toscana IGT 2021

2021

Equilibrato, fresco e gratificante



Svinando®

I vini della collezione Villa da Vinci nascono da uve coltivate nei vigneti che circondano Villa da Vinci. Qui, nel verde della campagna toscana, Leonardo è cresciuto e ha iniziato a coltivare la passione per la viticoltura. Ogni etichetta riprende un particolare tratto dall'Annunciazione, dipinto che si ispira ai paesaggi collinari di Vinci. Il nome dei vini richiama quello storico, originale e antico dei terreni posseduti dalla famiglia di Leonardo. In questo caso si tratta di Streda, Vermentino in purezza, Toscana IGT. Questo bianco di grande piacevolezza nasce da una selezione delle migliori uve Vermentino raccolte nei vigneti aziendali. Vinificazione semplice ma accurata, questo bianco rivela, nei suoi splendidi riflessi, la saggezza e il gusto di una storia secolare. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino limpido e brillante. Al naso è delicatamente varietale, con un bel richiamo di pesca gialla e fiori bianchi. In bocca è equilibrato, fresco e gratificante. Un calice perfetto come aperitivo che sa accompagnare anche piatti delicati di pesce. Ottimo con un delizioso "spaghetino" ai frutti di mare.

"Se seguirete i miei insegnamenti, berrete un vino eccellente". E se a dirlo non è uno qualunque ma il "genio" italiano per antonomasia, il mitico Leonardo Da Vinci, c'è senza dubbio da credergli. Ed è proprio sulla base di questa convinzione che un gruppo di cantine italiane si è unito per dar vita a un progetto visionario. Quello di riprendere le intuizioni geniali di Leonardo da Vinci per produrre vino. Per farlo hanno studiato le carte e riunito attorno allo stesso tavolo eccellenze in diversi campi. Nascono così i vini di Leonardo da Vinci che reinterpretano, in chiave moderna, l'approccio del genio. Ogni realtà esprime al meglio la sua storia, e l'essenza del proprio territorio, valorizzandone le eccellenze vitivinicole più caratteristiche. Seguendo il Metodo Leonardo®, fatto di innovazione, osservazione, rispetto per la natura e per il territorio.

La Vigna

Terreno Depositi alluvionali del Pliocene, ricco in conchiglia.

Esposizione Sud Est

Allevamento Principalmente Guyot, ma anche cordone speronato e per i vigneti più vecchi archetto toscano.

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve Vermentino 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Dopo la pressatura soffice, la fermentazione del mosto avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata 16-18°C. Una volta terminata vi è un periodo di affinamento di 2/3 mesi in acciaio inox a temperatura controllata.

Sensazioni Vino di un colore giallo paglierino. Al naso ha sentori di profumi fruttati di pesca e floreali ampi, fragranti ed equilibrati avvolgono il calice, ricordando gli aromi intensi di origine varietale (sambuco) e minerale. In bocca il vino è ricco, ampio, pieno, sapido giustamente acido quindi serbevole e longevo, equilibrato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821