



ACQUISTATO IL

Toscana Bianco IGT 2023

2023

Tra tradizione e modernità



Svinando®

Bianco sì... ma toscano al 100%. Lo propone qui la bella cantina Castelsina, un Bianco Toscana IGT che riflette perfettamente la purezza e la freschezza della campagna toscana. Fortunata sintesi tra tradizione e modernità. Ma procediamo con ordine. Il blend in questo caso è composto da una generosa porzione di Trebbiano toscano che da solo rappresenta circa il 40% del totale. La base solida su cui si innestano felicemente Malvasia (30%), fresca e piacevolmente aromatica, e il Vermentino (30%), con la sua delicata spalla acida che dona freschezza al vino finito. Dopo la vendemmia, le uve giungono in cantina per essere presto diraspate e avviate a una pressatura soffice, preservando la naturale freschezza del mosto. A quel punto, dopo una breve sosta di alcune ore a bassa temperatura per consentire la sedimentazione naturale, il mosto viene travasato in vasche d'acciaio per la fase di fermentazione che avviene sempre a temperatura controllata. Dopo circa 10 giorni, il vino viene nuovamente travasato per rimuovere eventuali sedimenti e si passa alla fase finale, ossia l'affinamento, sempre in vasche di acciaio. Nel calice questo Castelsina Bianco si presenta di un colore giallo paglierino, brillante e luminoso. Al naso rivela un profilo aromatico pulito e netto, caratterizzato da delicate note di agrumi e frutta gialla. In bocca, invece, è sorprendentemente fluido e morbido, con una sensazione leggermente grassa che va a equilibrare bene il finale fresco e floreale. Ideale come aperitivo, questo bianco si sposa perfettamente con piatti a base di pesce.

Castelsina rappresenta una cultura vinicola che è allo stesso tempo innovativa e rispettosa della tradizione toscana. Cantina Cooperativa, fondata nel 1971, raggruppa circa 250 viticoltori i cui vigneti si estendono per una superficie di circa 400 ettari compresi tra le province di Siena e Arezzo. Per dare supporto ai propri soci, la cantina adotta un'attenta attività di consulenza in vigneto. Lo sforzo è importante ma è necessario per ottenere una produzione sempre di maggior qualità, mantenendo un forte legame con il territorio. I vitigni coltivati sono prevalentemente quelli tipici, con Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Trebbiano Toscano e Malvasia bianca. A questi, poi, negli ultimi anni si sono affiancati anche Merlot, Cabernet e Vermentino. La produzione comprende, oltre al Chianti DOCG e alla sua Riserva, anche alcuni interessanti IGT Toscana.

La Vigna

Terreno Sabbioso, medio impasto, argilloso

Esposizione Sud Est, sud Ovest

Allevamento Spalliera: Cordone speronato, Guyot

Densità imp. 3500/5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve Trebbiano 40%, Malvasia 30%, Vermentino 30%

Gradazione 12,50% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce, aperitivo

Vinificazione L'uva viene diraspata e subito avviata alla pressatura soffice. Il mosto sosta per alcune ore a bassa temperatura, successivamente viene travasato in vasche di acciaio dove fermenta a temperatura controllata per circa 10 giorni. A fine fermentazione viene nuovamente travasato in modo da eliminare le fecce rendendo il vino limpido per l'affinamento sempre in contenitori di acciaio.

Sensazioni Bianco brillante dal colore giallo paglierino. Al naso si presenta pulito, netto, sottile con note di agrumi e frutta gialla. In bocca risulta fluido, morbido e leggermente grasso con finale fresco e floreale. Adatto come aperitivo o ad accompagnare piatti a base di pesce.

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