ACQUISTATO IL .....

"Lucumone" Vermentino Maremma Toscana DOC 2025 2025



Omaggio agli Etruschi

Si chiama Lucumone ed è uno dei buoni prodotti proposti da Fattoria Mantellassi. Nello specifico si tratta di un Vermentino in purezza, Maremma Toscana DOC, che prende il nome dagli antichi re etruschi, i Lucumoni. Bianco fresco e fruttato, rappresenta un tributo alla storia e alla cultura della Maremma. Le uve vengono vendemmiate manualmente e diraspate. La pressatura è soffice e la fermentazione avviene a temperatura controllata in piccole vasche di acciaio. Al termine della trasformazione, poi, il vino matura per due mesi in vasca prima di essere imbottigliato. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso si avvertono profumi di frutta a polpa bianca, come pesca e melone, con note floreali e di macchia mediterranea. In bocca è fresco e sapido, con una buona persistenza. Perfetto come aperitivo, Lucumone accompagna con grande soddisfazione piatti a base di pesce, crostacei, verdure e primi piatti leggeri.

Fattoria Mantellassi: Ambasciatori del Morellino. Che aggiungere di più? "La Fattoria Mantellassi - si legge sul sito dell'azienda - ha contribuito in modo determinante alla costituzione della Denominazione di Origine Controllata del Morellino di Scansano avvenuta nel 1978 ed è considerata una delle più prestigiose aziende produttrici". Provenienti dal pistoiese, i Mantellassi si trasferirono nella zona di Scansano e Magliano intorno al 1860 per svolgere il loro mestiere di "potini" ed "innestini". L'impianto dei primi vigneti risale a un secolo dopo, nel 1960, quando vennero realizzati i primi quattro ettari in località Banditaccia. Oggi la Fattoria può contare su circa cento ettari vitati che si estendono su alcuni dei tanti colli della Fattoria. Qui il Sangiovese è assoluto protagonista. E con lui vitigni come l'Alicante, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Canaiolo Nero, la Malvasia Nera, il Ciliegiolo, e i "bianchi" Vermentino e Sauvignon. La Cantina Mantellassi sorge invece in una posizione strategica, a pochi chilometri da Magliano in Toscana e vicina a ognuno dei vigneti. Questo permette, durante il periodo di vendemmia, di ottimizzare il lavoro e di avere le uve in cantina con tempi rapidissimi, preservandone tutte le caratteristiche migliori.

La Vigna

Terreno	Collinare, Tuface, Calcareo
Esposizione	Sud est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Vermentino
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice con resa uva/vino intorno al 60%. Fermentazione a temperatura controllata. Maturazione ed affinamento due mesi in vasca, imbottigliamento giovaneper mantenere freschezza e profumi
Sensazioni	Il profumo al naso esprime con sentori fruttati, note di fiori primaverili e cenni minerali. Il gusto al palato si rivela fresco e piacevolmente 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821