ACQUISTATO IL .....

"Ben" Vermentino Maremma Toscana DOC 2025 2025



Profondità e complessità

Si chiama Ben il Vermentino maremmano DOC proposto qui da Nittardi. L'essenza della Maremma Toscana che nasce da Vermentino in purezza. Questo vitigno, se non autoctono, certamente tipico della Maremma, trova sulla costa Toscana un habitat ideale. Le viti qui crescono vigorose su suoli sabbioso, arricchiti da pietre calcaree e argilla. Un fortunato mix che conferisce al vino mineralità e freschezza. La vinificazione ha inizio con un breve contatto con le bucce a cui segue una fermentazione a freddo per preservare al massimo gli aromi primari e la vivacità. Il vino infine matura per circa 6 mesi in serbatoi di acciaio inox, prima di affinarsi ulteriormente in bottiglia. Il risultato è un bianco di grande piacevolezza caratterizzato da un bouquet intenso e persistente, con sentori delicati di frutta fresca e agrumi che si mescolano armoniosamente. In bocca offre un'acidità rinfrescante e vivace, con accenni minerali che aggiungono profondità e complessità al palato. La sua freschezza e la sua vivacità lo rendono perfetto per accompagnare piatti di pesce.

Azienda vinicola rinomata nel cuore del Chianti Classico, Cantina Nittardi sorge sulle incantevoli colline al confine tra le province di Firenze e Siena. La sua storia affonda le radici nel lontano XI secolo, quando la Tenuta iniziò la sua esistenza come una modesta torretta di difesa, conosciuta con il suggestivo nome di "Nectar Dei". Tuttavia, il destino ha plasmato il destino di questa tenuta in modo straordinario nel XVI secolo, quando il celebre artista rinascimentale Michelangelo Buonarroti ne divenne proprietario. La leggenda vuole che nel 1549, mentre si trovava a Roma per dipingere la Cappella Sistina, Michelangelo abbia chiesto a suo nipote Lionardo di inviare delle bottiglie di vino di Nittardi a Papa Giulio II come segno di rispetto e omaggio. Da quel momento in poi, l'arte e il vino si sono intrecciati in un binomio indissolubile per Nittardi. Ogni anno, un artista di fama internazionale si impegna a creare due opere originali: una per decorare l'etichetta del prestigioso Chianti Classico Casanuova di Nittardi e l'altra per la carta seta che avvolge con grazia ogni bottiglia.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, ricco di pietra calcarea e argilla
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	32000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Vermentino
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Breve contatto con le bucce e fermentazione a freddo. Affinamento 6 mesi in serbatoi di acciaio inox e ulteriore affinamento in bottiglia
Sensazioni	Bouquet intenso e persistente con sentori di frutta fresca e agrumi. Acidità rinfrescante con accenni minerali.

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