



ACQUISTATO IL .....

Vermentino Bolgheri DOC 2024

2024

## Il Vermentino di Bolgheri con lo stile Antinori

**Svinando**

### La Vigna

**Terreno** Di origine alluvionale, con tessitura da limo-sabbiosa a sabbiosa

**Esposizione** Pianeggiante con disposizione dei filari est-ovest, 0-50 m s.l.m.

**Allevamento** Guyot

### Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Vermentino

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 12 °

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Ogni parcella è stata raccolta separatamente, in funzione del livello di maturazione delle uve, in modo da esaltare le complesse caratteristiche territoriali di ogni vigneto. All'arrivo in cantina le uve sono state diraspatte, delicatamente pigiate e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura di 16 °C. I diversi lotti sono stati accuratamente e regolarmente valutati ed assemblati. Il Vermentino di Tenuta Guado al Tasso è stato imbottigliato nel mese di gennaio 2019.

### Sensazioni

Il Vermentino di Tenuta Guado al Tasso si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fragrante ed intenso, aromi di frutti gialli e fiori bianchi si uniscono a note agrumate, componendo il caratteristico profilo aromatico. Al palato è piacevole, sapido, con un ottimo equilibrio tra freschezza e componente minerale. Lungo e leggermente agrumato il finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.