ACQUISTATO IL .....

Vermentino Bolgheri DOC 2025 2025

Il Vermentino di Bolgheri con lo stile Antinori

Sulle rive del mar Tirreno, nella zona a Sud di Livorno, nei pressi del borgo medioevale di Blogheri, il vino bianco è quasi un sinonimo di Vermentino. Questa varietà, si sa, vicino al mare si trova bene ed è in grado di dar vita a dei vini di assoluta piacevolezza. Come questo Bolgheri della Tenuta Guado al Tasso di proprietà della famiglia Antinori. Un vino piacevole e vivace, capace di valorizzare ogni pranzo e cena grazie alla sua beva semplice ma non banale. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino luminoso. Al naso il profumo che si sprigiona subito dopo averlo versato è intenso e fine allo stesso tempo. Le note principali che si colgono sono quelle di fiori bianchi, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca è estremamente fresco e fruttato, con una piacevole sapidità e persistenza.

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vitivinicola da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora addirittura 26 generazioni della famiglia hanno guidato le sorti del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti, e amati, a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e umbre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il "terroir" locale, cercando di produrre vini affascinanti e memorabili. Non si possono dimenticare in questa ottica i grandi Supertuscan di famiglia, "Solaia" e "Tignanello", o i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

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 diraspate, 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.

© 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