

Svinando

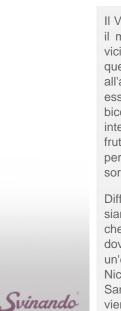
ACQUISTATO IL

Fiore del Borgo Vermentino Costa Toscana IGT

DEL BO

2019

Dici Vermentino e pensi alla Toscana



Il Vermentino, lo dicono gli esperti, ama i climi caldi e la vicinanza con il mare. E qui, sulle colline pisane, il mare si sente davvero molto vicino. Con Fiore del Borgo, Poggio Nicchiaia propone una versione di questo bianco particolarmente piacevole. Fresco e fragrante, grazie all'attenta lavorazione in acciaio, questo Vermentino si candida a essere un perfetto compagno di aperitivi e cene all'aperto. Se nel bicchiere si fa apprezzare per il colore giallo paglierino di media intensità, al naso rivela sensazioni agrumate e floreali, con ricordi di frutta matura a polpa gialla. In bocca, poi, si presenta morbido e persistente. Piacevolmente rotondo e giustamente fresco. Basta un sorso per farsi venire la voglia di versarsi un secondo calice.

Difficile immaginare un angolo di Toscana dove vigneti e cantine non siano assoluti protagonisti. Non fa eccezione quel angolo di colline che dalla città di Pisa scendono verso il mare. Un territorio incantato dove un fortunato mix di terreno, clima e tradizione danno vita a un'enologia di grande qualità. In questo scenario si trova Poggio Nicchiaia, circa 50 ettari di vigna molto ben esposti, dove il Sangiovese è la varietà di gran lunga più presente. La cantina, che viene definita "tecnologicamente all'avanguardia", si trova a Montelopio a pochi Km da Peccioli. La loro missione: produrre vini nel rispetto dei canoni della tradizione toscana ma in chiave moderna.

La Vigna

Terreno sabbioso-limoso-argilloso

Esposizione sud, sud ovest, 150/180 m s.l.m.

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 5100

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve VERMENTINO 100%

Gradazione 13,0% vol

Temp. Servizio 12°

entro 3 anni

Quando Berlo entro 3

Abbinamento pesce

Vinificazione le uve vengono raccolte nelle ore piu' fresche della giornata, pressate in maniera soffice e viene preparato un letto di

ghiaccio secco nella cisterna che abbassa istantaneamente la temperatura del mosto. la temperatura viene controllata e

aumentata costantemente fino a fine fermentazione (30 gg)

Sensazioni morbido, pieno rotondo, fresco