



ACQUISTATO IL

Fiore del Borgo Vermentino Costa Toscana IGT

2019

Dici Vermentino e pensi alla Toscana



Svinando

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
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	VERMENTINO 100%
Gradazione	13,0% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	pesce
Vinificazione	le uve vengono raccolte nelle ore più 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

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