ACQUISTATO IL .....

"I Maremmani" Chardonnay IGT Toscano 2025 2025



Un bianco per chi pensa che la Toscana sia solo terra di rossi

Toscana terra di grandi vini rossi. Senza dubbio. Ma anche i bianchi, quando sono ben fatti, come questo I Maremmani, Chardonnay IGT proposto da Podere Montale, sanno regalare delle belle soddisfazioni agli appassionati. Vino interessante e perfetto per accompagnare una bella cena a base di pesce, questo Chardonnay nasce da una lavorazione semplice ma accurata, con vinificazione in acciaio e imbottigliamento dopo un breve periodo di affinamento. Semplice e piacevole, nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso si fa notare per i profumi intensi che richiamano i fiori bianchi, come il gelsomino, e la frutta tropicale, dalla banana all'ananas. In bocca si rivela un vino pieno e persistente, morbido ma comunque dotato di una spiccata acidità che lo rende ben bilanciato. La bottiglia giusta per convincere l'amico esperto che in Toscana, oltre al Sangiovese, c'è molto di più.

Podere Montale è una bella azienda toscana che non vanta una storia centenaria, prende vita nel 2014, ma può contare su un progetto preciso e interessante. Nasce da un'idea di Silvio Mendini che sogna di dar vita a un'azienda agricola attenta alla valorizzazione e alla salvaguardia della biodiversità del territorio su cui opera. L'obiettivo, in altri termini, è quello di dare vita a prodotti che rispecchino in maniera armonica le terre e le varietà vegetali di cui il vigneto è parte integrante. Per questo tutti i vini proposti sono prodotti esclusivamente con uve provenienti dai 18 ettari aziendali, coltivati a Sangiovese, ovviamente, ma anche Merlot e Cabernet sauvignon. Tutti gli appezzamenti si trovano nelle vicinanze della cantina, a Seggiano in provincia di Grosseto, e si sviluppano dai 250 ai 450 metri di altitudine.

La Vigna

Terreno	In prevalenza sciolto con rocce arenarie
Esposizione	Sud - ovest, 200 m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5200

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Pesce alla griglia
Vinificazione	La fermentazione avviene in bianco per circa 15 giorni in vasche di acciaio inossidabile. il vino viene imbottigliato dopo un breve affinamento e conservato correttamente a temperatura controllata.
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante. Profumo intenso, si nota subito un timbro floreale, di fiori bianchi, con note di gelsomino; in un secondo tempo emergono sentori di frutta tropicale non pienamente matura, che ricordano banana e ananas. Pieno al gusto, persistente, morbido ma con una buona acidità. Vino equilibrato e coinvolgente.

© 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