ACQUISTATO IL .....

Vermentino Toscana IGT 2025 2025



Vermentino in purezza dal cuore della Maremma toscana

Il Vermentino, lo sanno bene gli appassionati, è un'uva che ama il caldo e in Toscana, non lontano dalla costa, trova un habitat semplicemente ideale. Viene usato per dar vita a vini freschi e immediati, perfetti per prendere una pausa defaticante tra un calice di Sangiovese e l'altro. Nonostante i Vignaioli del Morellino siano per definizione dei rossisti sfegatati, anche quando si cimentano con i bianchi sanno ottenere ottimi risultati. Nel caso di questo Vermentino, per esempio, il massimo delle attenzioni è rivolto alla preservazione e alla valorizzazione dei profumi più sottili ed eleganti. Processo che richiede una grandissima attenzione al controllo delle temperature, in tutte le fasi. Dopo la raccolta, quando le uve vengono mantenute fresche grazie a una particolare neve carbonica, sia durante la fase di fermentazione e affinamento, rigorosamente in contenitori termoregolati e in acciaio. Il risultato? Un sorprendente vino bianco da servire in occasione di un aperitivo o come accompagnamento a un pranzo con pietanze delicate. Un pesce fresco, al forno con le patate, è il suo sposo ideale. Decisamente un matrimonio d'amore.

Un'altra cantina cooperativa capace di regalare a noi appassionati ottimi vini, spesso caratterizzati da un rapporto qualità prezzo davvero interessante. Questa volta siamo in Toscana, nel cuore della Maremma, lontano, ma non lontanissimo, dalla costa ma soprattutto da Montalcino, Montepulciano e da Firenze con il suo Chianti. La cantina in questione è la Vignaioli del Morellino di Scansano, fondata nel 1972, e oggi composta da circa 170 soci. Vigneti frazionati tra centinaia di diversi appezzamenti, sparsi sulle colline che circondano il paese. Stiamo parlando di circa 720 ettari, non esattamente un giardinetto. La produzione si concentra soprattutto sul Morellino, come è normale che sia, proposto con diverse sfaccettature, ma non solo. Il segreto dei buoni risultati ottenuti dalla cantina è presto detto. La grande qualità di tutti i vini è assicurata dalla dimensione ridotta di ciascun vigneto che viene seguito dal socio con cura e attenzione a tutti i dettagli. Proprio come se fosse il suo… giardino.

La Vigna

Terreno	Aarenario limoso
Esposizione	Variabile tra 100 e 300 metri s.l.m
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3500 - 4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino 97%, Sauvignon 3%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	È un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Abbinamento	antipasti di pesce ai primi piatti, secondi a base di pesce o carni bianche
Vinificazione	Raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione malolattica non svolta. Maturazione in acciaio per tre mesi con le fecce fini. Imbottigliamento a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.
Sensazioni	Giallo paglierino carico e luminoso. Il bouquet si caratterizza per le note floreali e fruttate arricchite da intriganti sfumature minerali. All'assaggio è decisamente fresco e sapido, dotato di piacevolezza e carattere, con intense note fruttate tra cui spiccano i ricordi di agrumi e una buona struttura. Finale persistente e coerente con i sentori percepiti all'olfatto.

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