



ACQUISTATO IL

Vermentino Toscana IGT 2024

2024

Un bianco marcatamente territoriale



Svinando

La Vigna

Terreno Terreno sciolto/sabbioso con componente di limo misto ad argilla. buona

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve VERMENTINO

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vinificazione in bianco esclusivamente in acciaio inox a temperatura controllata di 15 °C. Breve sosta sulle fecce fini per arricchire dolcezza e volume, senza perdere la freschezza del vino. Maturazione: Esclusivamente in serbatoi di acciaio inox. Affinamento: Minimo 2/3 mesi in bottiglia.

Sensazioni Giallo chiaro, quasi bianco carta, con riflessi sul verde tenue. Vino fresco e profumato. Note aromatiche intense che ricordano agrumi come il pompelmo e sentori floreali, tipici del vitigno. Al gusto fruttato con una componente minerale che lo rende saporito, equilibrato e persistente.

Premiato dalla critica internazionale più severa, questo Vermentino è una bella scoperta. Vino decisamente territoriale, è prodotto a partire da uve raccolte in vigneti che si trovano nelle vicinanze del mare. Dopo la raccolta e il conferimento in cantina, le uve vengono velocemente avviate a una accurata vinificazione in bianco, esclusivamente in acciaio inox a temperatura controllata di 15 °C. Per dare maggiore complessità e profondità a questo bianco, gli enologi della cantina lo lasciano sostenere alcuni giorni sulle sue fecce fini. Mentre, per preservare la freschezza del vino, anche la sua maturazione avviene in serbatoi di acciaio inox. Nel calice si presenta di colore giallo chiaro, quasi bianco carta, con leggeri riflessi verdolini. Vino fresco e profumato, al naso rivela note aromatiche intense che ricordano gli agrumi e sentori floreali, tipici per il vitigno. In bocca, invece, è decisamente fruttato, con una componente minerale che lo rende saporito, equilibrato e persistente.

C'è un sottile fil rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicole del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E' nato così il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissante, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

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