



ACQUISTATO IL

"Bianco dell'Aiola" Toscana IGT 2021

2021



Svinando®

Chardonnay e Sauvignon in un matrimonio d'amore

Difficile immaginare un taglio più azzecato. Chardonnay e Sauvignon Blanc. Due grandi vitigni internazionali che da soli sono in grado di dar vita a vini estremamente interessanti, di qualunque livello e fascia di prezzo. Insieme, però, si completano perfettamente. Lo Chardonnay porta l'eleganza e quella particolare texture voluttuosa. Il Sauvignon conferisce quella punta di aromaticità e freschezza che rende il vino così dannatamente facile da bere. Anche troppo! Nasce con queste ottime premesse il Bianco dell'Aiola, Toscana IGT, proposto dalla Fattoria di Castelnuovo Berardenga. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino. Al naso rivela profumi intensi di frutta fresca, di pesca, di agrumi e di papaya. In bocca, invece, tutto si gioca sul perfetto equilibrio tra un corpo medio e una bella acidità che gli conferisce vivacità. Un vino fresco e piacevole da servire in abbinamento a piatti a base di pesce o di verdure. Ottimo, per esempio, con una bella torta verde fatta in casa.

Da antico castello fortificato al centro di nobili battaglie fratricide nel corso della sanguinaria lotta tra Senesi e Fiorentini, a un gruppo di imprenditori russi che, innamorati del luogo, decidono di rilanciare il loro progetto vinicolo. Nel mezzo, la trasformazione del castello fortificato in raffinata villa padronale, un terremoto che distrugge buona parte della storica dimora e perfino un Senatore della Repubblica, Giovanni Malagodi, che negli anni 70 crea le etichette che ancora oggi conosciamo. A leggerla così, di storie questa tenuta ne ha vissute davvero tante. E che storie! Oggi Fattoria della Aiola può contare su un complessivo di circa 36 ettari di vigneti, sparsi sulle colline dei comuni di Castelnuovo Berardenga e Radda in Chianti. Il Sangiovese domina su tutto, anche se non mancano piccoli appezzamenti di altri vitigni internazionali. Dalla vendemmia manuale, al riposo in tradizionali legni grandi, il vino della fattoria viene prodotto con cura artigianale.

La Vigna

Terreno argilloso, calcareo

Esposizione Nord Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve Chardonnay e Sauvignon Blanc

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Chardonnay e Sauvignon vinificati in Fusti di acciaio a temperatura controllata

Sensazioni Colore paglierino, naso intenso di frutta fresca di pesca, agrumi e papaya. La grande acidità gli conferisce vivacità.

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