ACQUISTATO IL .....

"Borgo alla Terra" Vernaccia di San Gimignano DOCG 2024

Un bianco toscano, intenso e gratificante

Se "Quelli del Geografico" hanno costruito la propria popolarità sul Sangiovese, e sul Chianti in particolare, con il passare degli anni e l'ingresso di nuovi soci produttori, la produzione è cresciuta e si è via via diversificata. E oggi include anche dei vini, come il il Borgo alla Terra proposto qui, che appartengono ad altre denominazioni toscane. In questo caso, in particolare, si tratta di una interessante Vernaccia di San Gimignano DOCG, prodotta a partire da uve diraspate e pigiate in modo soft. Fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata in serbatoi di acciaio, per ottenere un vino di grande piacevolezza e immediatezza. Colore giallo oro tenue, ha profumi fini ed eleganti, intensi e persistenti. Ricorda chiaramente la ginestra, la pietra focaia e perfino lo zafferano. In bocca, invece, si presenta fresco, fruttato e dotato di una buona struttura. Perfetto come calice di inizio serata, è un vino che non fatica a trovare la propria collocazione in tavola, specie se il pranzo o la cena prevedono piatti delicati, come torte di verdure o primi piatti conditi con pesce.

Quella del Chianti Geografico è una bella storia di passione e di attaccamento al proprio territorio. Una cooperativa nata grazie all'iniziativa di 17 viticoltori lungimiranti, "Quelli del Geografico", che già nel 1961 capirono l'importanza dello straordinario rapporto tra un vino e il suo territorio di produzione. Da quei diciassette iniziali, oggi si è arrivati addirittura a sessanta. Sono cresciuti i numeri ma non è mutata la passione per le proprie origini e per il principe dei vitigni della regione, il Sangiovese che continua a essere protagonista assoluto in cantina. Oggi il Chianti Geografico è parte del gruppo Piccini che lo ha acquistato per non rischiare che la memoria di quel gruppo di bravi viticoltori andasse perduta.

La Vigna

Terreno	terreni formatisi sui depositi pliocenici marini e costituiti da sabbie gialle (tufo) ed argille gialle
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vernaccia 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve raccolte vengono separate dai raspi e delicatamente pigiate. Il mosto viene separato dalle bucce grazie alla pressa pneumatica. Dopo una decantazione statica a freddo, inizia la fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.
Sensazioni	Colore giallo oro tenue, profumi molto fini ed eleganti, intensi e persistenti di ginestra, pietra focaia e zafferano. In bocca si presenta molto fresco, fruttato e di buona struttura.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821