ACQUISTATO IL .....

Vermentino Bolgheri DOC 2024 2024



Elegante ed equilibrato

Saranno i suoli sabbiosi e argillosi della costa toscana. Sarà il clima mite e temperato dalla presenza del mare. O forse ancora, sarà per un fortunato mix di condizioni, che gli esperti chiamano "terroir", sta di fatto che qui, a Castagneto Carducci, in quel di Bolgheri, in provincia di Livorno, il Vermentino viene bene come in pochi posti al mondo. E quelli di Podere Roseto sanno bene come valorizzarlo al meglio, aggiungendo all'85% di Vermentino, un 15% Chardonnay a dargli man forte e per renderlo se possibile ancora più elegante ed equilibrato. Nasce così questo Bolgheri Vermentino DOC, figlio di una soffice pressatura e di una fermentazione in tini di acciaio con lieviti naturali, indigeni. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino vivace, con ampi e piacevoli profumi che richiamano la frutta fresca e i fiori di campo. Il tutto ben integrato a una nota piacevolmente minerale e fresca. In bocca si apre con sentori di fiori di acacia e pepe bianco, per poi scoprire un vino giustamente equilibrato tra acidità e frutto e con un elegante finale sapido e persistente. Dall'aperitivo alla tavola, il passo è davvero breve con un bianco come questo. Ottimo con i frutti di mare e con il classico spaghettino allo scoglio o con i ricci, è semplicemente fantastico con un bel pesce al forno con le patate e i pomodorini.

La zona è quella di origine dei nobili rossi di ispirazione francese. Siamo nel cuore della Toscana, sulla costa, dove sole, vento e suoli rendono ogni vino super. Ovviamente la DOC è quella di Bolgheri e l'azienda in questione è una delle tante cantine a conduzione familiare. Stiamo parlando di Podere Roseto, nata dall'amicizia fraterna di Paolo, proprietario dei vigneti, e Giuliano, imprenditore nel settore vitivinicolo. Il nome Podere Roseto deriva dalla passione del papà di Paolo per le rose che, in onore dell'amata moglie, vennero piantate all'inizio di ogni filare. Oggi Podere Roseto può contare su un complessivo di sei ettari da cui si ottengono vini di bella personalità, dallo stile fresco e spontaneo.

La Vigna

Terreno	Suoli sabbiosi - argillosi con presenza di scheletro
Esposizione	Est
Allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	5600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	85% Vermentino, 15% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Dopo soffice pressatura viene fermentato in tini di acciaio con lieviti naturali
Sensazioni	Vino fresco ed equilibrato, in bocca è elegante con un finale sapido e persistente. Sentori di fiori di acacia e pepe bianco spiccano al primo sorso

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