ACQUISTATO IL .....

"Pepestrino" Toscana Bianco IGT 2024 2024



Fresco e immediato, semplice ma appagante

Nasce da un blend di tre vitigni: Trebbiano, Chardonnay e Sauvignon Blanc. E' il Pepestrino di Fèlsina, vino bianco fresco e immediato, semplice ma appagante. Le uve provengono da vigneti situati a un'altezza di circa 350 metri sul livello del mare, con un'esposizione verso Sud-Ovest. Dopo la raccolta, il mosto viene fatto fermentare in tank di acciaio inox. E lo stesso materiale viene usato anche per la successiva fase di affinamento, al termine del quale il vino è pronto per venire imbottigliato ed essere commercializzato. Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è dominato da aromi tipicamente floreali e fruttati. In bocca è di corpo leggero e molto rinfrescante, grazie alla sua naturale sapidità. Bianco estremamente versatile e ideale per un consumo quotidiano, Pepestrino è perfetto come aperitivo ma anche in abbinamento a piatti sfiziosi a base di pesce. Da provare, per esempio, con il classico fritto misto ma anche con un pesce grande cotto al forno.

La storia di Fèlsina inizia nel 1966, quando Domenico Poggiali acquistò la fattoria e scelse di investire sulla qualità del vino. Nel volgere di pochi anni, gli ettari a vite diventarono più di quaranta e cambiarono anche l'anima e l'organizzazione dell'azienda. Posizionata tra le ultime propaggini dei monti del Chianti e la parte iniziale della valle dell'Ombrone, oggi Fèlsina si sviluppa su un'estensione di circa 600 ettari, di cui 95 a vigna. Ne nascono vitigni in grado di esprimere le diverse particolarità del terroir di questo angolo di Toscana. Del resto i poderi di Fèlsina, sviluppatisi in più di mille anni, costituiscono ancor oggi l'unità colturale di base del lavoro. E la principale preoccupazione è la difesa della fertilità naturale del terreno, che viene salvaguardata lavorando in un contesto di sperimentazione che va dalla biodinamica alle più moderne tecnologie e innovazioni rese disponibili a livello mondiale. Grazie a questa mentalità, oggi a Fèlsina sono presenti svariati cloni di Sangiovese e portainnesti piantati in territori molto eterogenei. Questo consente ai tecnici della cantina di disporre, come pittori, di una tavolozza dalle infinite sfumature e possibilità. In più boschi, campi seminati a cereali, oliveti, macchia, fossi e corsi d'acqua, i campi più piccoli della riserva di caccia coltivati a erba medica, lupinello, saggina, girasole e favino. Tutto concorre alla salvaguardia della biodiversità.

La Vigna

Terreno	Sabbia e limo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5400

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	TREBBIANO 70%,CHARDONNAY 15%,SAUVIGNON BLANC 15%
Gradazione	12
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Pigiatura soffice dell'uva. Defecazione a freddo.Fermentazione a temperatura controllata 16/18 gradi.
Sensazioni	Profumo intenso e molto floreale. Sapore giustamente sapido con buona acidità

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