ACQUISTATO IL .....

"Arioso" Toscona Bianco IGT 2024 2024

Classico bianco della costa toscana



Toscana IGT Bianco, Arioso è un classico bianco della costa toscana. Prodotto con uve Vermentino in purezza, è una delle etichette proposte da Campo alla Sughera in quel di Bolgheri. Il Vermentino, tradizionalmente amante dei climi mediterranei, caldi e ventosi, in Toscana, e in particolare nell'area di Livorno, arriva a piena maturazione con aromi molto intensi ed esprime dei vini avvolgenti e armoniosi. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, il vino affina in bottiglia per qualche mese prima di essere messo in commercio. Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini, questo Arioso si fa apprezzare per i ricchi aromi di frutta gialla, con cenni tropicali, anice stellato e sottili sfumature floreali. In bocca è vivace e sapido, con un bel frutto ricco e armonioso e piacevoli note saline. Ottimo come aperitivo, questo bianco bolgherese nasce per accompagnare piatti delicati a base di pesce o crostacei. Ottimo anche con il Sushi.

Siamo a Bolgheri, patria dei famosi Supertuscan. Qui, nel 1997, la famiglia Knauf, imprenditori tedeschi da anni presenti in Toscana, va alla ricerca di un appezzamento dove dar vita a una nuova cantina. Dopo mesi di studi, trova quello che cerca nei pressi della cosiddetta Fossa di Bolgheri, il principale corso d'acqua dell'area, protetto dalle colline dell'entroterra che formano una naturale barriera alle correnti fredde. Qui nasce Campo alla Sughera, 20 ettari nel cuore della denominazione Bolgheri, di cui oltre 16 coltivati a vigneto. Tra mare e collina, sabbie e marne che esaltano la naturale complessità e la ricchezza dei vini che qui oggi vi si producono. Dal 2017 questo delicato compito è affidato al famoso enologo Stéphane Derenoncourt, winemaker di fama internazionale che, oltre a Bolgheri, lavora come consulente per numerose tenute a Bordeaux e con altri produttori di vino in tutto il mondo. Parte della sua filosofia consiste nel non avere fretta. Per questo i vini di Campo alla Sughera vengono lasciati maturare senza vincoli di tempo, in totale armonia con la natura.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 6000 / ha

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve 100% Vermentino

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Si sposa con piatti di pesce come il salmone, il branzino o la spigola all'isolana con contorno di patate e verdure al forno, la rana pescatrice, il baccalà fritto e la pasta con le cozze.

Vinificazione

Sensazioni Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, al naso presenta profumi schietti e intensi di agrumi, fiori ed erbe di campo, mela verde e pere estive.

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