ACQUISTATO IL .....

# Vermentino Toscana IGT 2021 2021




## Bianco invitante

Unico vino bianco proposto dall'azienda Poggio Argentiera, questo Vermentino, Toscana IGT, è prodotto con le uve provenienti dai vigneti di Alberese, sul livello del mare. Del resto si sa che il Vermentino ama avere le radici immerse direttamente nell'acqua salata del Mediterraneo (in senso metaforico, sia chiaro). Qui i suoi hanno una prevalenza di sabbia e limo, perfetta per garantire al Vermentino una giusta maturazione e lo sviluppo dei tipici aromi freschi che lo caratterizzano. Raccolta a mano, le uve vengono conferite in cantina all'interno di cassette da 20 chili, perfette per prevenire ogni schiacciamento e avviare alla fase di trasformazione grappoli ancora sani. La vinificazione è in acciaio, con fermentazione a temperatura controllata. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, questo bianco toscano ha un bel naso invitante. In bocca, poi, si rivela particolarmente rinfrescante, grazie alla naturale acidità, con i classici sentori del miglior Vermentino della costa Toscana. Ottimo con il pesce, è il vino da stappare quando si inizia con dei crudi freschissimi e si prosegue con uno spaghettino allo scoglio. Godurioso è poi l'abbinamento con la classica frittura di paranza.

Poggio Argentiera nasce nel 1997. Il nucleo di partenza è rappresentato da podere Adua, risalente ai primi del '900, epoca della bonifica della Maremma. Nei 6 ettari originari si inizia a produrre Morellino di Scansano e solo successivamente viene realizzata la nuova cantina di vinificazione. Poi, nel 2001, la proprietà viene ampliata grazie all'acquisto di un altro podere, Keeling, situato in zona collinare, nel comune di Scansano. Oggi l'azienda può contare su complessivi 20 ettari di terreni produttivi compresi nella DOCG del Morellino. I vigneti di podere Adua si trovano al livello del mare, a pochi chilometri dalla costa tirrenica. Situazione ben diversa per il podere Keeling che si trova ad una maggiore altitudine, sulle colline. A partire dal 2009, la conduzione dell'intera azienda e stata convertita seguendo i dettami dell'agricoltura biologica, con l'obiettivo di ricercare l'equilibrio tra la pianta e l'ambiente circostante.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Vigneti in zona Alberese - prevalenza di sabbia e limo |
| **Esposizione** | Sud Ovest |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 5000 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | Vermentino 100% |
| **Gradazione** | 13.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Raccolta manuale e vinificazione in acciaio a temperature controllate |
| **Sensazioni** | Rinfrescante, bella acidità, classici sentori del vermentino della costa Toscana |

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