ACQUISTATO IL .....

# "Perlato del Bosco" Vermentino Toscana IGT 2021 2021

## Una delle migliori interpretazioni del Vermentino toscano

I vigneti di Tua Rita si trovano nell'alta Maremma, nella zona delle cosiddette Colline Metallifere. E' da qui che proviene l'uva Vermentino utilizzata per questo IGT toscano, il Perlato del Bosco. Un'etichetta che è stata proposta per la prima volta nel 1992 e che da ormai un trentennio rappresenta una delle interpretazioni migliori del vitigno a bacca bianca più amato del bacino del Mediterraneo. Vendemmiato a mano in cassette, i vigneti da cui proviene questo Vermentino vengono condotti secondo i principi della lotta integrata. In cantina le uve vengono lavorate con accortezza, per salvaguardare al meglio il ricco patrimonio aromatico, grazie a una lavorazione al 100% in acciaio, fino al momento di incontrare la bottiglia. Fresco e croccante, questo Vermentino gode di una naturale acidità che lo rende perfetto per più di un abbinamento. Ottimo come aperitivo, si sposa bene con piatti delicati a base di pesce. Dalle zuppe ai pesci in umido.

Quando, nel 1984, Rita e Virgilio decisero di acquistare quella che sarebbe diventata l'azienda Tua Rita, quei terreni e quei fabbricati dovevano essere soltanto la cornice di un luogo dove vivere a contatto con la natura, coltivando la propria terra. Ma la spinta irrefrenabile della passione per il vino cambiò le cose. E da due ettari originari, coltivati fin da subito con il massimo rigore, nell'arco di meno di 40 anni gli ettari coltivati a vigneto sono diventati addirittura 30. Un bel salto per un'azienda che agli albori era considerata una delle prime realtà italiane costruite sul modello del "vin de garage". Siamo in un felice angolo di Toscana, tra il mar Tirreno e le colline Metallifere, in Val di Cornia. La cantina, ampliata e completamente rivista tra il 2000 e il 2002 per sostenere una produzione di alto profilo, oggi si attesta su una produzione annua di circa 220.000 bottiglie.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Spiccatamente argilloso con medio-alta presenza di scheletro. Nei vigneti più alti c'è più scheletro, in quelli bassi più limo |
| **Esposizione** | Sud Ovest |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 4000 |

### 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 a mano in cassette da 15 Kg, vinificazione in acciaio |
| **Sensazioni** | Fresco, croccante, bellisima acidità |



© 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