ACQUISTATO IL .....

"Masso Bianco" Maremma Toscana DOC 2025 2025



La naturale evoluzione dei bianchi di un tempo

Dalle uve a bacca bianca di antica tradizione della viticoltura collinare della Maremma Toscana, Trebbiano Toscano e Vermentino, con un'aggiunta di Sauvignon, si ottiene il Masso Bianco, Maremma Toscana DOC proposto qui da Fattoria Mantellassi. Nelle intenzioni della famiglia, questo vino rappresenta la naturale evoluzione dei vini bianchi preparati nel passato nelle fattorie maremmane. La vinificazione è super tradizionale in piccole vasche a temperatura controllata. Poi, al termine della trasformazione, il vino riposa in vasca per un periodo di circa due mesi. Ed è comunque imbottigliato giovane, per mantenere intatte le sue doti di freschezza e i suoi profumi più delicati. Vino estremamente versatile, è un bianco fresco che può accompagnare con facilità sia un aperitivo tra amici che un pranzo o una cena a base di pesce. Una frittura, per esempio, o una grigliata mista sono semplicemente perfette.

Fattoria Mantellassi: Ambasciatori del Morellino. Che aggiungere di più? "La Fattoria Mantellassi - si legge sul sito dell'azienda - ha contribuito in modo determinante alla costituzione della Denominazione di Origine Controllata del Morellino di Scansano avvenuta nel 1978 ed è considerata una delle più prestigiose aziende produttrici". Provenienti dal pistoiese, i Mantellassi si trasferirono nella zona di Scansano e Magliano intorno al 1860 per svolgere il loro mestiere di "potini" ed "innestini". L'impianto dei primi vigneti risale a un secolo dopo, nel 1960, quando vennero realizzati i primi quattro ettari in località Banditaccia. Oggi la Fattoria può contare su circa cento ettari vitati che si estendono su alcuni dei tanti colli della Fattoria. Qui il Sangiovese è assoluto protagonista. E con lui vitigni come l'Alicante, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Canaiolo Nero, la Malvasia Nera, il Ciliegiolo, e i "bianchi" Vermentino e Sauvignon. La Cantina Mantellassi sorge invece in una posizione strategica, a pochi chilometri da Magliano in Toscana e vicina a ognuno dei vigneti. Questo permette, durante il periodo di vendemmia, di ottimizzare il lavoro e di avere le uve in cantina con tempi rapidissimi, preservandone tutte le caratteristiche migliori.

La Vigna

Terreno	Collinare calcareo
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	60

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	TREBBIANO TOSCANA, VERMENTINO, SAUVIGNON
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata
Sensazioni	apprezzato per le sue note di profumo e di freschezza, di gradevolezza del gusto, di eclettismo sulla tavola

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