



ACQUISTATO IL .....

"Scalandrino" Vermentino Maremma Toscana DOC 2024 2024

## Vermentino elevato in botti di rovere



*Svinando*

Chi ha detto che la Maremma è solo terra di rossi? In realtà molti dei vini bianchi prodotti in Toscana vengono proprio da quella zona. Vini freschi e piacevolissimi, prodotti da vitigni internazionali, e piccole chicche enologiche che nascono dalla lavorazione di uve tradizionali, come in questo caso. Scalandrino, infatti, è un Vermentino della Maremma Toscana DOC, un interessante bianco proposto qui da Fattoria Mantellassi. Per prima cosa una curiosità. Lo "scalandrino" è un attrezzo rustico usato un tempo dai contadini per scavalcare le siepi. Vermentino bianco al 100%, le vigne di Mantellassi affondano le loro radici in suoli di antica origine tufacea e calcarea, con rese basse e alta qualità dei frutti. Pressatura soffice, con resa molto bassa (attorno al 50%), Scalandrino fermenta in botti di rovere francese. Quindi, al termine della vinificazione, il vino viene rimane in barrique per un breve periodo di maturazione di circa cinque mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore periodo di affinamento in cantina prima di andare in commercio. Colore giallo paglierino brillante, questo Vermentino maremmano offre un bouquet fruttato e persistente, risultato di un'accurata selezione delle uve elevate in botti di rovere. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un corpo morbido e un finale piacevolmente persistente.

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 Ciliegio, 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** Tufaceo calcareo

**Esposizione** Nord Ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 80

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** VERMENTINO BIANCO 100%

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Pressatura soffice e fermentazione in botti di rovere francese

**Sensazioni** gusto fruttato e per note aromatiche fresche e persistenti

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821