ACQUISTATO IL .....

"Scalandrino" Vermentino Maremma Toscana DOC 2025 2025



Vermentino elevato in botti di rovere

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 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	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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821