



ACQUISTATO IL

Vermentino Costa Toscana IGT 2022

2022

Quando la brezza marina accarezza i vigneti



Svinando

La Vigna

Terreno sassoso con frazioni di argilla

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 3500

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 Vinificazione sulle bucce e affinamento in tini di acciaio

Sensazioni Fresco al naso, sentori di frutta a polpa bianca, mela verde. Al palato dimostra una piacevole freschezza e un corpo pieno ma scorrevole.

C'è chi associa questo vitigno alla costa sarda. Chi invece alla parola Vermentino associa inevitabilmente la costa ligure (e la sua focaccia al formaggio). Chi, infine, quando legge Vermentino pensa subito alla costa toscana, alle sue pinete che arrivano fin alla spiaggia e al calore delle sue lunghe estati mediterranee. Sono tra interpretazioni corrette, il cui comun denominatore è senza dubbio la vicinanza con il mare. Il Vermentino, qui in un'interpretazione di Conti Guicciardini, Maremma Toscana IGT, è infatti un vitigno tipico di tutta l'area mediterranea, e in Maremma, come in Liguria e in Sardegna, trova il suo habitat ideale. La brezza marina che accarezza i vigneti di Mandorlaia ne esalta infatti le caratteristiche. Un'attenta vinificazione, che prevede criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata, contribuisce a valorizzare il ricco patrimonio aromatico delle uve di partenza. Colore giallo paglierino pallido con riflessi dorati, al naso rivela aromi intensi e persistenti di fiori e frutti selvatici. In bocca si contraddistingue per la piacevole acidità vivace e fresca, il gusto armonioso e il finale intrigante di frutti esotici. Ideale per aperitivi e piatti a base di pesce.

I Guicciardini, una delle più antiche famiglie Fiorentine, fin dal 1200 ebbero una posizione di rilievo nella vita politica, sociale e economica di Firenze. La loro storia è indissolubilmente legata a quella del Castello di Popiano, una costruzione medioevale, eretto intorno all'anno mille come fortezza a difesa esterna di Firenze. Un atto di eredità del 1199 conferma la sua appartenenza ai Guicciardini da almeno nove secoli. Oggi il castello è una delle realtà più importanti della DOCG "Chianti Colli Fiorentini". I buoni terreni, localmente chiamati "alberese", argillosi ma ricchi di scheletro e ben drenati, sono la precondizione per ottenere vini di pregio. La cantina di vinificazione adiacente al castello, mentre quella di maturazione, in botti di rovere e barrique, si trova nei sotterranei, dove la temperatura ottimale è mantenuta naturalmente. Al Castello di Popiano, dal 2015, si è affiancata anche un'altra tenuta, quella di Belvedere-Campoli, nel Chianti Classico. C'è poi Massi di Mandorlaia, localizzata in Maremma, in questo caso all'interno della denominazione Morellino di Scansano.

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