



ACQUISTATO IL

"Le Vie del Mare" Maremma Toscana Bianco DOC 2021 2021

Bianco caratterizzato da una bella freschezza



Svinando

Un bel bianco da uve di Viognier in larghissima maggioranza, con una parte di Chardonnay ad aggiungere complessità ed eleganza. Stiamo parlando de Le Vie del Mare, Maremma Toscana Bianco DOC proposto da Cantina Cooperativa dei Vignaioli del Morellino. Vigneti di 6/10 anni di età, ben esposti a un'altitudine tra i 60 e i 180 metri sul livello del mare. Le uve giungono a piena maturazione alla fine di agosto, quando vengono raccolte e portate velocemente in cantina per essere trasformate. Per preservare la freschezza e la sanità del frutto di partenza, le uve vengono conservate con neve carbonica fino al momento della pressatura. Fermentazione in acciaio inox per il Viognier e in barrique nuove per lo Chardonnay. Quindi il vino matura in acciaio per 3 mesi in contatto con le proprie fecce fini. Vino di bella freschezza, dà il meglio di sé nei primi anni dopo la vendemmia. Giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso regala eleganti note aromatiche che richiamano le erbe officinali e i fiori di campo. Il tutto su un fondo gradevolmente fruttato. In bocca è secco ma morbido, bianco di medio corpo, è dotato di una vivace mineralità che lo rendono ancora più piacevole. Perfetto come aperitivo o con antipasti e primi piatti a base di pesce. Ottimo, inoltre, anche con la classica grigliata

Quella di Cantina del Morellino è una bella storia di cooperazione di successo in Toscana. Fondata nel 1972, infatti, la cantina cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano nasce grazie all'iniziativa di un piccolo gruppo di produttori del territorio, consci del fatto che in un mercato sempre più grande e globale, unire le forze poteva realmente fare la differenza. Che l'iniziativa fosse giusta lo prova il fatto che nel giro di qualche anno quel piccolo gruppo di visionari si è via via allargato, senza per questo perdere il timone e senza scendere a compromessi. Negli anni Ottanta, infatti, quando molte realtà cooperative hanno deciso di concentrarsi sulla quantità, i Vignaioli del Morellino hanno continuato a puntare sulla qualità. Per questo negli anni sono stati fatti ingenti investimenti, in vigna e in cantina. Investimenti che, nel tempo, per fortuna si sono ampiamente ripagati. Oggi i soci della cantina sono circa 170 che lavorano con passione e competenza circa 700 ettari di vigneti. Ottima qualità, a prezzi eccellenti. Questa è, a distanza di 50 anni dalla sua fondazione, la cantina cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano. Certamente una delle realtà produttive più interessanti di tutta la Maremma.

La Vigna	
Terreno	arenareo-limoso
Esposizione	Nord
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	85% Viognier, 15% Chardonnay
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte. Fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata. Fermentazione in acciaio inox per il Viognier e in barrique nuove, per circa 4 settimane, per lo Chardonnay. Fermentazione malolattica non svolta.
Sensazioni	Giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso regala eleganti note aromatiche di erbe officinali e fiori di campo su un fondo fruttato. Secco ma morbido, di medio corpo, dotato di vivace mineralità e freschezza agrumata che rendono ancora più piacevole l'assaggio. Persistente, nel finale sfuma sulle note agrumate.

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