ACQUISTATO IL .....

Vermentino Toscana IGT 2021 2021



Bianco del territorio

La sua etichetta gioca sui toni del verde e richiama la freschezza di questo bel Vermentino in purezza. IGT Toscana, lo propone la bella azienda Agricola San Benedetto di San Gimignano. Le uve, raccolte manualmente solo dopo essere giunte a perfetta maturazione, con il corretto rapporto tra freschezza e dolcezza, vengono conferite in cantina per essere avviate a una veloce lavorazione. Si inizia con una breve macerazione, quindi i grappoli vengono diraspati e pigiati in modo soffice. Il mosto ottenuto, viene poi fatto fermentare a bassa temperatura e il vino ottenuto viene lasciato maturare sui propri lieviti negli stessi contenitori. Ciò che ne deriva è un bel bianco del territorio, caratterizzato da un colore giallo paglierino di media intensità. Al naso, quello che più colpisce è la freschezza del bouquet e la delicatezza dei profumi che richiamano la frutta matura e i fiori bianchi. In bocca è armonico e sapido, perfetto per accompagnare un aperitivo tra amici o per essere servito, ben fresco, in abbinamento con piatti a base di pesce.

Visitando il sito Internet dell'Azienda Agricola San Benedetto, in quel di San Gimignano, si scopre una bella realtà fondata addirittura nel 1826. In quel tempo, la famiglia Giannelli conduceva un piccolo podere con vigne, olivi e bestiame in località San Benedetto. Questo podere, chiamato "podere Casaccia", è stato gestito con l'antico sistema della mezzadria fino agli anni 60, quando i fratelli Dario e Giuseppe, con i rispettivi figli, decisero di acquistare il primo fazzoletto di terra. Nel 1975, dunque, proprio su questo terreno, fu costruita la prima parte della cantina con il nome di Azienda Agricola Giannelli. Il resto è storia di un "ordinario successo imprenditoriale" che ha portato all'acquisizione di nuovi vigneti e alla costruzione di una cantina più grande, con attrezzature moderne. Si arriva così al 1998, quando l'azienda prende l'attuale nome di Azienda Agricola San Benedetto. Nome nuovo, stesso obbiettivo di sempre: produrre vini di qualità e territoriali.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di Pesce
Vinificazione	Ottenuto con uve vermentino, che dopo una breve macerazione, vengono spremute in modo soffice. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare a bassa temperatura con successiva maturazione sui propri lieviti
Sensazioni	colore: giallo paglierino. olfatto: fresco e delicato. gusto: armonico e sapido

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