



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 obiettivo 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821