ACQUISTATO IL .....

Vermentino Costa Toscana IGT 2022 2022

Tra mare e sole



Costa Toscana IGT è una denominazione che comprende i vini prodotti lungo la costa, da Massa-Carrara a Grosseto. Si tratta di un territorio ricco di diversità e di microclimi unici, dove la vite cresce forte e naturalmente sana grazie all'influenza del mare e del sole. Da questo territorio proviene il Vermentino proposto qui da Piccini. Vino bianco biologico prodotto nella Tenuta Moraia, in Maremma. Le uve, raccolte a fine agosto, quando hanno raggiunto la maturazione ottimale, vengono vinificate in acciaio inox. Quindi, al termine della vinificazione, il vino affina sui propri lieviti per circa tre mesi, con frequenti bâtonnage che ne aumentano complessità e struttura. Nel bicchiere Costa Toscana IGT Vermentino si presenta di un colore giallo dorato, con riflessi verdognoli. Al naso rivela intense note floreali di gelsomino e acacia, arricchite da sentori di erbe aromatiche come il timo e il rosmarino. In bocca è rotondo e sapido, con una buona acidità che gli conferisce freschezza ed equilibrio. Il finale, poi, è persistente e leggermente sapido, tipico per i vini prodotti sulla costa. A tavola accompagna piatti a base di pesce, alla griglia o al forno. Ma anche con calamari fritti o in umido, zuppe di pesce o di cozze.

Si definiscono, a ragione, "La famiglia italiana del vino". Del resto quella che oggi è un'impresa enorme che ruota attorno al lavoro di 7 cantine, in Toscana ma non solo, e che è in grado di mettere sul mercato milioni di bottiglie di vino ogni anno, nasce da un unico piccolo appezzamento a Poggibonsi. Lo acquistò nel 1882 Angiolo Piccini che fondò la propria azienda con sua moglie, Maria Teresa Totti. Da quel piccolo terreno, 7 ettari in tutto, vennero prodotti i primi fiaschi in paglia di Chianti. Il resto è storia, lavoro e impegno. Oggi a guidare l'azienda c'è Mario Piccini, quarta generazione della famiglia. Con lui, le sorelle Martina ed Elisa e i figli Ginevra, Benedetta e Michelangelo, tutti coinvolti in prima persona nelle attività aziendali. Cinque delle sette tenute che fanno capo alla famiglia sono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

La Vigna

Terreno	calcareo, argilloso, con presenza di marna e sabbia
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a partire dagli ultimi giorni di agosto, durante le prime ore della mattina, una precauzione necessaria per preservare il delicato bouquet floreale del Vermentino. Dopo le operazioni di pigiatura e diraspatura, condotte nel massimo rigore, segue una fermentazione a temperatura controllata. Il vino completa il suo percorso affinando sui lieviti per tre mesi, con continui rimescolamenti, secondo la tecnica del bâtonnage.
Sensazioni	Colore dorato con sfumature verdastre. Il suo inebriante bouquet sprigiona intese note floreali, accompagnate dal tono intrigante delle erbe aromatiche. Ma è al palato che questo vino mostra tutto il suo carattere rotondo e minerale, regalando un finale leggermente salato.

© 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