ACQUISTATO IL .....

Vermentino Toscana IGT 2024 2024



Fresco e minerale

Cosa fai? Pensi alla Toscana e non pensi al Vermentino? Non sia mai! Questa storica e tradizionale varietà, toscana ma non solo, viene valorizzata dall'esperienza di Santa Cristina, diventando un vino piacevole, con un sapore fresco e minerale. Toscana IGT, la raccolta delle uve giunte a perfetta maturazione si svolge tra la seconda e la terza settimana di settembre. Giunta in cantina, l'uva viene diraspata, pigiata e sottoposta a una soffice pressatura. Il mosto così ottenuto viene raffreddato per favorirne il naturale illimpidimento. Segue la fermentazione, in vasche di acciaio e il successivo affinamento, sempre in acciaio, fino al momento dell'imbottigliamento, che in genere avviene all'inizio della successiva primavera. Nel calice Santa Cristina Vermentino si presenta di un tipico colore giallo paglierino. Al naso spiccano intense note floreali di gelsomino ben in armonia con sensazioni di banana e melone. In bocca, invece, è equilibrato, "saporito" (come viene definito dai suoi produttori), con una buona freschezza e, appunto, una spiccata mineralità. Dall'aperitivo in avanti, è sempre il momento giusto per stappare questo Vermentino. Vale la pena di conservarne sempre un paio di bottiglie in frigorifero. Per una cena a base di pesce, una merenda tra amici o un dopo cena progettando le prossime vacanze... in Toscana!

"Sopra un alto colle della Toscana, non distante da Siena e Perugia, sorge l'antica cittadina di Cortona". E' con queste parole che sul sito dell'azienda Santa Cristina viene introdotta la sua straordinaria collocazione. La cantina deve il suo nome al rosso Santa Cristina, storico vino simbolo dell'azienda. Nata nel 2006, nel tempo l'azienda - parte del gruppo Antinori - è divenuta punto di riferimento per gli esperti di settore. E non solo. Grazie alla cura posta da sempre in ogni lavorazione in campo e, ovviamente, l'ottimo lavoro in cantina, sia con varietà autoctone che internazionali. Nascono così buoni vini del territorio, contraddistinti dallo stesso stile artigianale. Realizzata su progetto dello studio Hydea di Firenze, Santa Cristina presenta una struttura architettonica moderna, concepita secondo criteri di minimo impatto ambientale nel rispetto del territorio circostante.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	L'uva Vermentino è stata diraspata, pigiata e sottoposta a una soffice pressatura. Il mosto così ottenuto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C, in modo da favorirne il naturale illimpidimento; successivamente è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 17 °C. La conservazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento avvenuto a inizio primavera.
Sensazioni	Santa Cristina Vermentino si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso spiccano intense note floreali di gelsomino ben in armonia con sensazioni di banana e melone. Al palato è equilibrato, saporito, con una buona freschezza e mineralità.

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