



ACQUISTATO IL

Vermentino Toscana IGT 2023

2023

Fresco e minerale



Svinando

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 diraspatata, 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!

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 diraspatata, 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