ACQUISTATO IL .....

Vermentino Toscana IGT 2024 2024



Bianco toscano, fresco e sapido

Un bianco che parla con immediatezza e personalità. Al naso si presenta schietto e invitante, con note agrumate che ricordano il cedro e il lime, intrecciate a profumi di fiori bianchi freschi. Al palato conquista per la sua sapidità marina e una morbidezza equilibrata, che lo rende estremamente versatile. Perfetto compagno delle fritture di pesce, dei primi piatti di mare o anche di un semplice aperitivo, sa adattarsi con eleganza a ogni situazione, dal casual al raffinato. Un vino che non ha bisogno di alzare la voce per farsi notare: basta un sorso per capirne lo stile. Servire a 10-12°C per esaltarne freschezza e finezza.

Un progetto originale, dedicato a chi sa apprezzare i vini che vanno scoperti sorso dopo sorso, quelli che non si regalano in modo facile ma pretendono attenzione intellettuale e gusto per l'esplorazione, l'interpretazione, persino per il mistero.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Vermentino
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Un bianco sapido e morbido, con schietti sentori di agrumi e fiori bianchi

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