



ACQUISTATO IL

"L'Airone" Vermentino Toscana IGT 2024

2024

Luminoso e invitante



Un viaggio sensoriale nel cuore della Toscana. Oggi ci troviamo a Castagneto Carducci, borgo incantato che ha ispirato poeti e artisti. Colline dolci baciato dal sole e accarezzate dalla brezza marina. Situato sulla costa degli Etruschi, questo borgo è un luogo ricco di fascino, dove il tempo sembra rallentare e la bellezza è ovunque. Grazie alla vicinanza del Mar Tirreno, gode di un microclima unico ideale per la viticoltura. I terreni, di origine alluvionale, profondi, sabbiosi ed argillo-sabbiosi, con la presenza di ciottoli, conferiscono al vino una mineralità e una bella complessità. Vermentino in purezza, questo vitigno a bacca bianca trova in Toscana un habitat ideale. Uva aromatica, capace di esprimere al meglio le caratteristiche del terroir. Raccolte e selezionate a mano, le uve vengono pressate in modo soffice e il mosto viene pulito in modo naturale, lasciando depositare le particelle in sospensione al fresco per una nottata intera. Vinificato senza alcuna correzione o aggiunta, per preservare l'integrità del frutto, il vino sosta per circa 3 mesi in acciaio sulle fecce fini, per arricchirsi di complessità e struttura. L'Airone di Guado al Melo si presenta nel calice di un colore giallo chiaro, luminoso e invitante. Al naso si percepiscono inizialmente note aromatiche di frutta come pompelmo, albicocca e mango. Poi note floreali dolci, di zagara e taglio, e un'evoluzione verso sentori di tè e di pesca, con una lievissima nota di crosta di pane e pasticceria. In bocca è mediamente corposo e scorrevole, sapido e con una buona freschezza. Un vino vivo e mutevole, che continua ad evolvere nel tempo, regalando nuove sfumature ad ogni sorso. Ideale per aperitivi, menù di pesce e cucina vegetariana, la sua freschezza e la sapidità lo rendono perfetto per accompagnare piatti leggeri e delicati.

Azienda vinicola a conduzione familiare tra le colline della DOC Bolgheri, Guado al Melo è gestita con passione e competenza dalla famiglia Scienza, tra artigianalità e sostenibilità. Il progetto è iniziato nel 1998, quando Annalisa e Michele, poco meno che trentenni ma con un solido bagaglio di esperienza personale e familiare, danno inizio alla loro personale avventura. Oggi Guado al Melo si estende su 16,5 ettari di vigne, ricche di biodiversità. La cantina, nata da un progetto di bio-architettura, è completamente interrata. Ospita un interessante museo sulla storia e la cultura del vino, oltre a una grande biblioteca, raccolta nel corso di una vita di lavoro dal professor Attilio Scienza, padre di Michele e rinomato esperto di viticoltura e autore di un importante studio di zonazione condotto a metà degli anni '90 per comprendere appieno la complessità dei suoli di Bolgheri. Una curiosità: il nome Guado al Melo, che è l'antico toponimo di questo luogo. Si riferisce al guado sul quale, dopo una pressatura soffice del grappolo, il mosto viene pulito in modo naturale, lasciando depositare le particelle in sospensione al fresco per una nottata intera. Questo vino è vinificato senza alcuna correzione o aggiunta. Sosta per circa 3 mesi in acciaio sulle fecce fini.

La Vigna

Terreno alluvionale, molto profondo, sabbioso ed argillo-sabbioso, con presenza variabile di ciottoli.

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve vermentino 100%

Gradazione 12,5%vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione È prodotto interamente da uve Vermentino, raccolte e selezionate a mano. Dopo una pressatura soffice del grappolo, il mosto viene pulito in modo naturale, lasciando depositare le particelle in sospensione al fresco per una nottata intera. Questo vino è vinificato senza alcuna correzione o aggiunta. Sosta per circa 3 mesi in acciaio sulle fecce fini.

Sensazioni Vino dal colore giallo chiaro, presenta inizialmente note aromatiche di frutta (pompelmo, albicocca e mango) e floreali dolci (zagara e taglio), poi evolve verso sentori di tè e di pesca, con una lievissima nota di crosta di pane e pasticceria. In bocca è mediamente corposo e scorrevole, sapido e con una buona freschezza. Poi evolverà ancora, perché un vino artigianale è vivo e mutevole.

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