ACQUISTATO IL .....

"L'Airone" Vermentino Toscana IGT 2025 2025



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 baciate 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 tiglio, 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 torrente Fossa di Bolgheri, il corso d'acqua che circonda i vigneti dell'azienda e conferisce ai suoli la loro qualità alluvionale.

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 unicamente a mano. Dopo una pressatura soffice del grappolo, il mosto viene pulito in modo naturale, lasciando depositare i torbidi 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 tiglio), 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