



ACQUISTATO IL

"Poggio Paterno" Vermentino Colli di Luni DOC 2023

2023

Versatile e piacevole



Svinando

Poggio Paterno è un Vermentino, Colli di Luni DOC che ben rappresenta i vini della sua terra. I Colli di Luni, area collinare a metà strada tra Liguria e Toscana, è terra di buoni vini che nascono da vigne che si affacciano sul mare, con suoli argillosi e silicei che conferiscono al vino una piacevole nota minerale e una freschezza vivace. La zona è infatti caratterizzata da colline terrazzate affacciate sul mar Ligure, con clima mitigato dalla brezza marina. Questo contesto regala al Vermentino una bella struttura e una piacevole nervatura acida, oltre a un'elegante sapidità, quasi salina. La vendemmia è esclusivamente manuale. Si svolge a fine agosto, inizio settembre e le uve vengono subito sottoposte a una breve macerazione di circa 2?ore. Segue la fermentazione, a temperatura controllata, prevalentemente in barrique, con bâtonnage, per valorizzare aromi e cremosità del vino. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e il vino rimane sui lieviti, acquisendo complessità e struttura senza perdere freschezza. Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso si rivela piacevolmente complesso, con frutta a polpa bianca, fiori bianchi, toni balsamici ed erbacei tipici della macchia mediterranea. In bocca è asciutto e armonico, fresco e corposo, sapido e minerale, con una buona persistenza. Estremamente versatile e piacevole, sulla tavola accompagna pesce alla griglia o al forno, crostacei e molluschi, formaggi freschi e piatti leggeri di terra, come verdure e carni bianche in sughi delicati.

L'Azienda Agricola Il Monticello, fondata nel 1982 da Pier?Luigi Neri sulle splendide colline che abbracciano Sarzana, al confine tra Liguria e Toscana, rappresenta un perfetto connubio tra tradizione, passione ed innovazione enologica. Ci troviamo all'interno della denominazione Colli di Luni DOC. La cantina si estende su circa 14 ettari di vigneti, coltivati con vitigni autoctoni come il Vermentino, il Sangiovese, il Cilieggiolo, il Canaiolo la Pollera Nera e la Massaretta. Pier?Luigi Neri, stimato ingegnere elettronico, avviò Il Monticello per pura passione, partendo da una casa ottocentesca circondata da vigneti ereditati. I figli Alessandro e Davide, dopo gli studi e attratti fin da giovani dall'universo enologico, si sono dedicati anima e corpo all'azienda, votandosi ai principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Una curiosità. L'azienda fu una delle prime a introdurre droni in viticoltura per la gestione dello stato vegetativo delle viti. Il Monticello è molto più di una cantina: è una storia familiare, un microcosmo di sostenibilità e autenticità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento Controspalliera con guyot monolaterale

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Liguria

Uve 100% Vermentino

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Dopo l'affinamento sui lieviti, si presenta piacevolmente complesso, con note agrumate e di frutta tropicale, richiami di fiori di campo e dolci accenni speziati. Sorso potente ma finemente equilibrato dalla vena sapida