ACQUISTATO IL .....

"Poggio Paterno" Vermentino Colli di Luni DOC 2024 2024



Versatile e piacevole

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 Ciliegiolo, 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

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