



ACQUISTATO IL

"Un po' più del Mare" Vermentino Costa Toscana IGT 2024

Fresco e marino



La Vigna

Terreno Notevolmente eterogenei hanno prevalentemente argilloso-limose caratteristiche

Esposizione Allevamento

Archetto, con filari che seguono l'andamento naturale della pendenza dei terreni, a cavalca poggio, e sono orientati nord-sud, ottimizzando l'illuminazione del sole.

Densità imp. 5680

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve Vermentino 85%, Viognier 8%, Incrocio Manzoni Bianco 7%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione

La vendemmia delle uve è stata fatta dai primi di Settembre, di mattina presto per mantenere il potenziale aromatico, supportato da una buona acidità; iniziando dal Manzoni Bianco, ed il Viognier, poi a fine Settembre il Vermentino, raccolto in due fasi, a mano scegliendo i grappoli migliori, con trasporto in cantina in cassette piccole. I mosti provenienti dalle uve di Viognier, primi ad essere raccolti, hanno macerato e fermentato, con le bucce, con i lieviti autoctoni, a bassa temperatura in vasca di acciaio per oltre 15 giorni. Le uve di Vermentino, raccolte in due passaggi, diraspate, e pressate in modo soffice, hanno fermentato separatamente. Infine i quattro vini sono stati uniti.

Sensazioni

Al calice si presenta con un giallo paglierino luminoso, con riflessi verdolini freschi. Al naso esplode con profumi intensi di fiori bianchi, agrumi (cedro e pompelmo) e pesca bianca, seguiti da note saline e di erbe aromatiche tipiche del Vermentino di costa. In bocca è fresco e sapido, con una trama acida vibrante e una struttura leggera ma coerente. I sapori richiamano frutto fresco, scorza di limone e una piacevole punta minerale, con un finale pulito, secco e persistente. È un bianco che invita al sorso, ben bilanciato tra freschezza e gusto, perfetto con piatti di mare e cucina mediterranea.

Chiudete gli occhi. Con la mente volate su una scogliera della Costa degli Etruschi, con il vento che porta con sé il profumo di salsedine e macchia mediterranea. Nel calice un bianco che ne è la perfetta rappresentazione. Stiamo parlando del Vermentino "Un po' più sul mare" di Mulini di Segalari. Siamo a Castagneto Carducci, un luogo dove la vite respira l'aria del Tirreno e affonda le radici in una terra che trasuda nobiltà vitivinicola. La cantina Mulini di Segalari nasce lungo il corso del torrente Segalaia, in un'area dove un tempo sorgevano antichi mulini. Qui la gestione è artigianale e segue i ritmi della natura. Il vino, un Costa Toscana IGT, nasce da un blend di Vermentino, presente per l'85%, che dona la classica impronta marina e mediterranea, con Viognier (8%) che aggiunge corpo e note di frutta esotica, e Incrocio Manzoni Bianco per la parte restante. Quest'ultimo è un vitigno nobile che regala finezza e una spiccata acidità, agendo come un vero e proprio pilastro per la freschezza del vino. Si inizia a settembre con la raccolta manuale del Manzoni e del Viognier nelle ore più fresche del mattino. Il Viognier affronta una macerazione sulle bucce di oltre 15 giorni con lieviti autoctoni. Il Vermentino viene invece raccolto in due fasi diverse per catturare sia la freschezza che la piena maturità. Solo alla fine i quattro diversi mosti vengono uniti per creare l'armonia perfetta. Le vigne, poste tra i 90 e i 120 metri di altitudine su terreni argilloso-limosi, garantiscono una struttura leggera ma coerente. Giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini, al naso è agrumato, con cedro e pompelmo, poi pesca bianca che si intreccia con erbe aromatiche e una nota salmastra inconfondibile. In bocca è vibrante. Il sorso è fresco, secco e lascia una punta minerale che pulisce il palato in modo impeccabile. Vino che punta tutto sulla fragranza e sull'energia del frutto e come tale è meglio goderselo finché la sua spinta acida è al massimo della forma. Non è un bianco da dimenticare in cantina, ma da stappare alla prima occasione utile.

Dimenticate le grandi strutture industriali. Se cercate l'anima selvaggia, elegante e profondamente etica di Bolgheri, Mulini di Segalari è la meta per voi. Regno della viticoltura artigianale, dove il vino è il risultato di un dialogo intimo tra l'uomo e una natura. L'azienda nasce dalla passione di Emilio Monechi e Marina Onesti, che hanno scelto di ridare vita a un luogo magico: una valle percorsa dal torrente Segalari, dove un tempo sorgevano antichi mulini. Siamo nella parte più fresca e collinare della denominazione Bolgheri, a circa 100 metri sul livello del mare. Mentre la costa bolgherese è baciata dal sole e dal calore, i vigneti dei Mulini di Segalari godono di un microclima unico, protetti dai boschi e rinfrescati dalle brezze marine. Il risultato? Vini che non puntano solo sulla potenza, ma che stupiscono per una freschezza e una bevibilità fuori dal comune. L'azienda è certificata biologica e segue i principi della biodinamica. La filosofia è "accompagnare" l'uva, non forzarla. Si utilizzano lieviti indigeni e si limita al minimo l'uso di solfiti. Un approccio che richiede coraggio e una dedizione totale, ma che regala vini capaci di riflettere l'annata e il terreno in modo quasi fotografico. Poco meno di 3 ettari di vigneto dove si trovano i classici vitigni della zona: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, oltre ovviamente a un tocco di Sangiovese e di Vermentino.

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