



ACQUISTATO IL

"Fervento" Vino Bianco d'Italia

Leggerezza che conquista, solo 11% vol.



C'è un vino che nasce dove il vento incontra la passione: si chiama Fervento, un nome evocativo che racconta già tutto il suo carattere. Proviene da vigneti giovani, coltivati su terreni minerali e sabbiosi, capaci di donare finezza e una spiccata freschezza aromatica. La raccolta anticipata delle uve è la chiave del suo stile: preserva fragranza, energia e soprattutto una gradazione alcolica contenuta di appena 11% vol, rendendolo incredibilmente agile e moderno. Vinificato con pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura, mantiene intatti i profumi più delicati e autentici. L'affinamento in acciaio ne esalta la purezza espressiva e la bevibilità immediata. Nel calice si presenta con un giallo paglierino brillante, luminoso e invitante. Al naso sprigiona note fresche di pera, mela e fiori bianchi. In bocca è scorrevole, equilibrato, con un'acidità vivace che invita al sorso successivo. È il vino quotidiano per eccellenza: leggero ma mai banale, perfetto dall'aperitivo alla tavola. Un bianco pensato per accompagnare momenti semplici, ma con uno stile che lascia il segno

L'azienda agricola Cascina Boschetti Gomba nasce nel 1991, per mano di Sergio Gomba che ancora oggi la conduce. Dall'iniziale unico ettaro e mezzo di proprietà, l'azienda è cresciuta sino a raggiungere undici ettari attuali, buona parte coltivati a Nebbiolo da Barolo e destinati alla produzione del rinomato Barolo Boschetti di cui Gomba è l'unico produttore. Lo stile Gomba si colloca idealmente a metà strada tra tradizione e innovazione. I suoi vini sono prodotti cioè con macerazioni di media lunghezza e affinamenti in contenitori di diversa dimensione e materiali. Ne derivano vini che possono esprimere grande potenza ed eleganza. Vini che non hanno bisogno di decenni per raggiungere la loro perfetta maturità ma che non temono neppure di essere lasciati in cantina per qualche anno in attesa dell'occasione giusta per stapparli.

La Vigna

Terreno Terreni minerali e sabbiosi

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve Blend uve bianche piemontesi

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione I grappoli vengono raccolti in anticipo per preservare la freschezza e gradazione alcoliche più contenute. Le bucce vengono sottoposte a una soffice pressatura per estrarre delicatamente i composti aromatici e i pigmenti. Al termine della fermentazione, che avviene a basse temperature il vino viene immediatamente stoccato per preservarne la vibrante caratteristica. Affinamento: Il vino viene affinato in vasche d'acciaio e imbottigliato nel più breve tempo possibile per mantenere la freschezza.

Sensazioni Colore: Giallo paglierino brillante, con riflessi luminosi. Profumo: Fruttato, con note di pera e mela e fiori bianchi. Gusto: Vibrante, Acidità bilanciata, freschezza e gusto morbido rendono il Fervento un vino altamente bevibile, adatto a tantissime occasioni.

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