



ACQUISTATO IL

"Le Bozze" Vermentino Toscana IGT 2024

2024

Zero eccessi, massima bevibilità. La Toscana in versione essenziale

Il Le Bozze Vermentino Toscana Bianco IGT di Caccia al Piano 1868 nasce a Bolgheri, dove la luce della costa e la brezza marina disegnano vini di equilibrio e precisione. È un Vermentino che interpreta il territorio con stile contemporaneo, puntando su purezza varietale e tensione gustativa. La vinificazione in acciaio e l'affinamento sulle fecce fini preservano integrità aromatica e profondità. Nel calice esprime profumi di fiori bianchi, agrumi e leggere sfumature mediterranee. Al sorso è fresco, sapido e lineare, con una progressione elegante e una chiusura pulita. È il bianco pensato per chi cerca Bolgheri in chiave essenziale, versatile a tavola e credibile in carta vini, capace di coniugare immediatezza e identità territoriale.

Caccia al Piano 1868, una realtà che interpreta il territorio con eleganza e visione contemporanea. Qui i vigneti affondano le radici in suoli sabbiosi e argillosi, modellati dal sole e dalla vicinanza al Tirreno, dando vita a vini di grande equilibrio e identità. Ogni etichetta è il risultato di precisione agronomica e cura sartoriale in cantina, con l'obiettivo di esprimere struttura, profondità e finezza. I rossi raccontano la forza gentile di Bolgheri: frutto maturo, tannini levigati, energia e armonia. È una cantina che unisce tradizione e modernità, pensata per chi cerca vini toscani di carattere, capaci di lasciare un segno già al primo sorso.

La Vigna

Terreno	Sabbia rossa, limo
Esposizione	Pianura
Allevamento	Guyot
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	vermentino 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Le uve, raccolte a mano in piccole cassette da 15 kg, sono state poste integre in pressa dove hanno subito una spremitura soffice. Il mosto ottenuto, trasferito in acciaio inox, ha svolto la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 12 – 14°C per due settimane.

Sensazioni Al naso si esprime con sentori dominanti di pesca gialla e note di fiori bianchi. Al palato si rivela fresco, piacevolmente minerale e di buona sapidità.

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