



ACQUISTATO IL

"Lungocosta" Bolgheri Bianco DOC 2023

2023

La profondità del mare, l'eleganza di Bolgheri

Il Lungocosta nasce a Bolgheri, dove il mare è presenza costante e la luce modella ogni dettaglio del vigneto. È un bianco che interpreta la costa toscana con profondità e visione contemporanea, unendo Vermentino e Sauvignon Blanc in un equilibrio raffinato. La vinificazione e l'affinamento parziale in legno e anfora aggiungono complessità senza togliere energia al sorso. Nel calice esprime agrumi maturi, fiori bianchi e sfumature mediterranee, con una trama minerale che richiama la sabbia e la brezza salina. Al palato è strutturato ma dinamico, fresco ma avvolgente, con una progressione elegante e persistente. Lungocosta è il bianco di Bolgheri pensato per chi cerca carattere e identità, capace di coniugare finezza, materia e una firma stilistica riconoscibile già al primo sorso.

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 terreni sabbiosi rossi e limosi

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp. 10000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve vermentino 70%, sauvignon 30%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne, Menù di pesce

Vinificazione Le due varietà vengono vendemmiate a mano in piccole casse da 15 Kg in epoche diverse al fine di raggiungere la maturazione fenolica desiderata in funzione dell'andamento stagionale. Per il vermentino viene eseguita una pressatura soffice delle uve intere mentre il Sauvignon blanc viene diraspato e fatto macerare a freddo in ambiente inerte. I mosti vengono fatti fermentare lentamente a temperatura controllata a 15°C.

Sensazioni Un vino con aromi sofisticati di albicocche, elegante pompelmo, cedro e decise note di tostatura. Il palato pieno mostra densità, peso, una consistenza setosa e un finale crocante e corposo. Un bianco in stile Bordeaux. Da bere subito o da conservare.

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