



ACQUISTATO IL

Vermentino Bolgheri DOC 2024

2024

Biologico d'autore



Svinando®

Immaginate di camminare tra i filari di Castagneto Carducci, dove l'aria sa di sale e la macchia mediterranea esplose in ogni respiro. Qui, a pochi passi dalla costa toscana, nasce il Vermentino di Grattamacco. Non il solito vinello da aperitivo veloce, ma un grande vino che parla di Bolgheri, quando la zona era ancora una scommessa per pochi visionari. Il territorio di Grattamacco è un microcosmo perfetto, incastrato tra le colline e il mare. Le vigne godono di una ventilazione costante che tiene i grappoli asciutti e sani, permettendo una conduzione biologica rigorosa che rispetta l'equilibrio naturale del suolo. La DOC Bolgheri è famosa in tutto il mondo per i suoi tagli bordolesi muscolosi ma, allo stesso tempo, il Vermentino rappresenta l'anima bianca e autentica di questo angolo di Toscana. Qui la denominazione impone standard qualitativi altissimi, garantendo che ogni sorso rifletta la nobiltà del terroir senza filtri. In cantina, due terzi della massa fermentano in acciaio per preservare i profumi di frutta fresca, l'ultima parte riposa in barrique e tonneaux di rovere. Questo passaggio in legno non serve a coprire il gusto, ma a dare una marcia in più alla consistenza. Durante i sei mesi di affinamento, il vino viene sottoposto a frequenti bâtonnage delle fecce nobili, donando cremosità e una protezione naturale che limita l'uso di solfiti. Colore paglierino brillante, al naso è ricchissimo. Al primo approccio saltano fuori la scorza di lime e il fiore di sambuco, seguiti subito da una nota di erbe aromatiche come il timo e il rosmarino. In bocca è un vero piacere. La freschezza è vibrante ma mai tagliente, ben bilanciata da una morbidezza quasi burrosa che avvolge il palato. Il finale è lungo e pulito, con quel tipico tocco ammandorlato che vi farà venire voglia di riempire subito il bicchiere.

La cantina Grattamacco si trova tra Castagneto Carducci e Bolgheri, in un'area di incantevole bellezza, da dove si gode di una vista panoramica sulla costa toscana. Dal 2002 è parte del gruppo ColleMassari Wine Estates, che fa capo alla famiglia Bertarelli, anche se il podere risale al 1977. I vigneti si trovano a un'altitudine di circa 100-200 metri sopra il livello del mare, in una posizione protetta nella zona collinare di Bolgheri. La zona gode di un clima asciutto con notevoli escursioni termiche che consente di coltivare non solo le uve francesi, ma anche Sangiovese e Vermentino.

La Vigna	
Terreno	terreno è caratterizzato da argille bianche miste a flysch calcareo marnoso e arenarie quarzose e calcarifere
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	La vinificazione si è svolta per un terzo in barriques e tonneaux e per la parte restante in tini di acciaio. L'affinamento è durato 6 mesi con frequenti bâtonnage delle fecce nobili
Sensazioni	Bianco di grande scorrevolezza e agilità, di spiccato equilibrio gustativo e ricco di richiami ai suoi tipici profumi mediterranei.

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