



ACQUISTATO IL

"Melacce" Vermentino Maremma Toscana DOC 2025 2025



Fresco, biologico e profumato

Nel territorio di Cinigiano, ai piedi del Monte Amiata, la brezza marina si carica dei profumi della macchia mediterranea e rinfresca i grappoli dei vigneti di Vermentino. Gli stessi usati da ColleMassari per produrre questo Melacce. Qui, infatti, il Vermentino trova la sua dimensione ideale, lontano dalle calure eccessive e coccolato da un'escursione termica che ne esalta l'anima aromatica. Ci troviamo nel cuore della Maremma Toscana DOC, una denominazione che negli ultimi anni ha saputo scrollarsi di dosso l'etichetta di "parente povera" delle zone costiere per rivelare una personalità montana e marina allo stesso tempo. ColleMassari è l'anima di questo distretto. Un'azienda che ha scommesso tutto sull'agricoltura biologica, trattando la vigna come un ecosistema vivo e pulsante. Vermentino in purezza, la vendemmia viene anticipata leggermente, cercando il punto esatto in cui lo zucchero non è ancora eccessivo ma l'acidità è al suo apice. La vinificazione avviene interamente in vasche d'acciaio a temperature molto basse, una tecnica fondamentale per evitare che i profumi più delicati del vitigno vadano perduti con il calore. Ma il vero segreto di questo gioiellino è l'affinamento sulle fecce nobili. Restando a contatto con i propri lieviti per qualche mese, il vino guadagna quella rotondità che bilancia perfettamente la sua naturale esuberanza, trasformando una beva semplice in un'esperienza armoniosa. Colore giallo paglierino brillante, quasi luminoso, al naso è un'esplosione di freschezza: la pesca bianca matura emerge per prima, seguita immediatamente da una scia minerale che ricorda la pietra bagnata. In bocca è dritto, senza fronzoli, con una corrispondenza perfetta tra profumo e sapore. La chiusura è pulita, lasciando una piacevole sensazione di freschezza che invita subito a un secondo sorso. Un bianco che non vuole complicare la vita, ma renderla decisamente più allegra. Perfetto con un'impepata di cozze o degli spaghetti alle vongole veraci, funziona bene anche con le frittiture.

ColleMassari rappresenta il cuore "bio" della Maremma. Un angolo di Toscana dove la natura sembra aver mantenuto un patto di ferro con l'uomo. Siamo nella zona del Montecucco, un territorio incastonato tra le celebri colline di Montalcino e le brezze marine della Maremma. Qui, nel comune di Cinigiano, sorge il Castello di ColleMassari, un nome che per molti appassionati è diventato sinonimo di un'eccellenza sostenibile e di una visione che sa di antico e moderno insieme. La sua storia contemporanea inizia nel 1998, quando i fratelli Maria Iris Bertarelli e Claudio Tipa decidono di trasformare la loro passione per la terra in un progetto concreto. Non si è trattato di una semplice acquisizione commerciale ma di un vero "colpo di fulmine" per un territorio che allora era ancora lontano dai riflettori del grande mercato, ma dotato di un potenziale straordinario. Tipa, uomo avvezzo alle grandi sfide, basti pensare al legame della sua famiglia con lo storico team velico Alinghi e le vittorie in Coppa America, ha portato in vigna la stessa precisione e dedizione. L'obiettivo era creare un "Don d'Inno" capace di produrre un vino in equilibrio con la natura di un ecosistema vastissimo, che oggi conta oltre 1.200 ettari tra boschi, oliveti e vigneti. Oggi la tenuta è una delle realtà bio più estese d'Europa e ogni scelta produttiva segue questa filosofia. La cantina stessa è un piccolo capolavoro di bioarchitettura, progettata dall'architetto Edoardo Milesi e integrata nel sottosuolo per sfruttare la

La Vigna

Terreno arenarie e argille calcareo-marnose, ciottolo alluvionale con conglomerato e argille rosse

Esposizione Sud, Est, Ovest

Allevamento Cordone Speronato

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve Vermentino 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione La vendemmia è piuttosto precoce, al fine di preservare brio e vivacità nelle uve. La vinificazione avviene in acciaio a basse temperature per meglio conservare l'espressione aromatica varietale. Successivamente viene affinato sulle fecce nobili, per guadagnare morbidezza e sapidità.

Sensazioni Di colore giallo paglierino, porta al naso sentori armonici e di pronta beva.

termoregolazione naturale. Qui, inoltre, si utilizza esclusivamente la forza di gravità per spostare i mosti e i vini, evitando stress meccanici e preservando l'integrità del frutto.

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