



ACQUISTATO IL

Vermentino Toscana IGT 2025

2025

Fresco, sapido e dal profilo mediterraneo



Svinando

La Vigna

Terreno	Sabbioso, di origine marina e ricco di sedimenti oceanici.
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Fermentazione alcolica con lieviti naturali. Affinamento di circa 5 mesi in vasche d'acciaio sui propri lieviti.

Sensazioni Il terreno di Terricciola, molto sabbioso e ricco di sedimenti oceanici, dona al vino una spiccata vena minerale e una sapidità dai richiami marini. Nelle terre pisane trova la sua espressione più solare e al tempo stesso affinata, capace di coniugare ricchezza aromatica e grande bevibilità. Le uve provengono da quindici ettari di vigneto esposti a sud-est. Le piante crescono a 250 metri di altitudine e hanno un'età media di circa quindici anni. In cantina la fermentazione alcolica si svolge in modo spontaneo grazie ai lieviti naturali. Il vino affina poi per circa cinque mesi in vasche d'acciaio inox a contatto con i propri lieviti fini. Niente legno. Una scelta precisa fatta per preservare la massima freschezza del frutto e la pulizia del profilo aromatico. Colore giallo paglierino chiaro con luminosi riflessi verdolini, al naso profumi intensi di macchia mediterranea, gelsomino e fiori bianchi. Subentrano poi vivaci note agrumate di cedro e limone, accompagnate da sfumature di mela verde. In bocca il sorso è agile, scattante e nettamente sapido. La spiccata acidità sostiene la struttura e accompagna un finale lungo, pulito e minerale. Si abbina con disinvoltura a piatti di mare e non solo. Da provare con spaghetti alle vongole o un branzino alla griglia. Ottimo anche con formaggi freschi e caprini.

Capita di camminare tra i filari delle colline pisane e ritrovare tra la terra conchiglie e fossili marini vecchi di milioni di anni. E' piuttosto comune a Terricciola, nella tenuta Casanova della famiglia Rivetti. Ed è qui che nasce questo Toscana Vermentino IGT firmato La Spinetta. Nei primi anni duemila la famiglia piemontese, celebre per i suoi grandi rossi e per il rinoceronte di Dürer in etichetta, ha deciso di fare il grande salto in Toscana. La scelta è caduta su Terricciola, comune in provincia di Pisa a circa venticinque chilometri dalla costa. Qui il clima caldo e ventilato incontra suoli sabbiosi e ricchi di sedimenti oceanici. È proprio questo patrimonio geologico a regalare al vino la sua spiccata vena minerale e una sapidità dai richiami marini. Il Vermentino ama la luce solare e la brezza marina. Nelle terre pisane trova la sua espressione più solare e al tempo stesso affinata, capace di coniugare ricchezza aromatica e grande bevibilità. Le uve provengono da quindici ettari di vigneto esposti a sud-est. Le piante crescono a 250 metri di altitudine e hanno un'età media di circa quindici anni. In cantina la fermentazione alcolica si svolge in modo spontaneo grazie ai lieviti naturali. Il vino affina poi per circa cinque mesi in vasche d'acciaio inox a contatto con i propri lieviti fini. Niente legno. Una scelta precisa fatta per preservare la massima freschezza del frutto e la pulizia del profilo aromatico. Colore giallo paglierino chiaro con luminosi riflessi verdolini, al naso profumi intensi di macchia mediterranea, gelsomino e fiori bianchi. Subentrano poi vivaci note agrumate di cedro e limone, accompagnate da sfumature di mela verde. In bocca il sorso è agile, scattante e nettamente sapido. La spiccata acidità sostiene la struttura e accompagna un finale lungo, pulito e minerale. Si abbina con disinvoltura a piatti di mare e non solo. Da provare con spaghetti alle vongole o un branzino alla griglia. Ottimo anche con formaggi freschi e caprini.

Uno dei più grandi interpreti del vino piemontese. La Spinetta, fondata nel 1977 a Castagnole delle Lanze da Giuseppe "Pin" Rivetti e dalla moglie Lidia, nasce proprio in quel punto magico in cui il Monferrato abbraccia le colline delle Langhe. Tutto comincia con un'intuizione controcorrente: scommettere sul Moscato d'Asti in un'epoca in cui veniva considerato soprattutto un prodotto da grandi volumi. Nasce così il celebre Bricco Quaglia, il primo Moscato prodotto da un singolo vigneto in Italia e La Spinetta dimostra subito che anche un'uva dolce e aromatica può esprimere una dignità e un'identità territoriale straordinarie. Da quell'esordio folgorante, la guida della cantina passa nelle mani dei figli Giorgio, Bruno e Carlo, affiancati oggi da una nuova generazione già pronta a raccogliere il testimone. Nel 1989 arriva un'altra mossa audace: nasce il "Pin", un indovinato matrimonio tra Barbera e Nebbiolo che spalanca le porte al riscatto della Barbera, trasformandola da vino quotidiano a rosso strutturato e di gran classe.

Mediante una scelta di uve pregiate, ma veramente nuove dal profilo grande e moderno, il Barbera e Nebbiolo che spalanca le porte al riscatto della Barbera, trasformandola da vino quotidiano a rosso strutturato e di gran classe. Mediane sono sacrali e regalano un vero e proprio capolavoro di precisione e di differenze tra i vari terroir del Barbaresco, tra cui i celebri vigneti Gallina a Neive, Staderi e Valeirano, fino ad approdare a Grinzane Cavour con il Barolo Campè. Negli anni la produzione si è estesa anche in Toscana, nella zona della Valdera con la tenuta Casanova, oltre a comprendere la gestione della storica casa spumantistica Contratto e l'impegno sul Timorasso nei Colli Tortonesi.

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