



ACQUISTATO IL

"Primasso" Vermentino Maremma Toscana DOC 2025 2025

Vermentino Biologico



Che sia sulla costa toscana, su quella ligure o quella sarda, l'importante è che il Vermentino cresca sempre a pochi metri dal mare. E la brezza marina è proprio quello che si respira a Tenuta Moraia, dove nasce questo Primasso. Ci troviamo a Gavorrano, nel cuore della Maremma grossetana. Questo territorio vanta una storia antichissima che affonda le radici nel periodo etrusco. Un tempo zona nota per le sue ricche miniere di pirite, oggi Gavorrano è famosa per i suoi vigneti rigogliosi. La scelta della conduzione biologica del vigneto da parte della tenuta rispetta il delicato equilibrio naturale della zona. Mantiene intatta la ricchezza del suolo e la biodiversità nativa. Vermentino in purezza, questo vitigno a bacca bianca incarna lo spirito della costa toscana. Il Vermentino regala al vino una spiccata acidità, una piacevole sapidità e profumi agrumati inconfondibili. Le uve vengono vendemmiate a mano alla fine di agosto. La raccolta avviene nelle primissime ore del mattino. Questo accorgimento serve a preservare l'integrità dei grappoli e le delicate componenti aromatiche floreali. In cantina i grappoli subiscono una pressatura soffice. Segue la fermentazione a temperatura controllata per circa sedici giorni. Il vino affina poi sui propri lieviti per tre mesi. Durante questo periodo si effettua il bâtonnage per donare cremosità. Una piccola quota della massa svolge un breve passaggio in barrique di legno per completare la struttura. Limpido giallo paglierino, al naso è ricco e invitante. Emergono freschi sentori di frutti tropicali come ananas e mango. Poi vivaci note agrumate e un chiaro richiamo minerale. In bocca si rivela decisamente fresco, scorrevole e armonico. La vena sapida allunga il finale con grande piacevolezza. Va a nozze con uno spaghetti allo scoglio o un fritto misto di paranza. Ottimo anche con un carpaccio di branzino agli agrumi per un aperitivo estivo.

Nel cuore della Maremma Toscana, dove la natura si esprime con forza e generosità, si trova Tenuta Moraia. A breve distanza dall'antico borgo medievale di Gavorrano, in una posizione geografica privilegiata, la tenuta si estende su oltre 160 ettari, un vero e proprio mosaico ambientale in cui la dolcezza delle colline toscane incontra la vitalità del mare. Ciò che rende Tenuta Moraia una perla autentica nel panorama della Maremma è l'inconfondibile equilibrio tra suolo e microclima. L'arsura tipica delle estati tirreniche viene costantemente temperata dalle fresche e costanti brezze marine che spirano dalle onde del Golfo, mentre le piogge stagionali assicurano la giusta idratazione ai vigneti. La scelta di coltivare solo vitigni a bacca bianca, in questo caso il Vermentino, è dettata dalla tradizione e dalla volontà di preservare l'equilibrio naturale della zona. I 60 ettari destinati alla viticoltura sono coltivati rigorosamente a mano, assicurando la massima qualità e la massima sostenibilità. Durante la prima ora del mattino, le uve vengono vendemmiate a mano, preservando così l'integrità dei grappoli e le delicate componenti aromatiche floreali. La raccolta avviene nelle primissime ore del mattino. Questo accorgimento serve a preservare l'integrità dei grappoli e le delicate componenti aromatiche floreali. In cantina i grappoli subiscono una pressatura soffice. Segue la fermentazione a temperatura controllata per circa 16 giorni. Il vino viene poi affinato sui lieviti per tre mesi con la tecnica del bâtonnage. Una piccola percentuale del vino effettua un breve passaggio in barrique di legno per completare la struttura. Limpido giallo paglierino, al naso è ricco e invitante. Emergono freschi sentori di frutti tropicali come ananas e mango. Poi vivaci note agrumate e un chiaro richiamo minerale. In bocca si rivela decisamente fresco, scorrevole e armonico. La vena sapida allunga il finale con grande piacevolezza. Va a nozze con uno spaghetti allo scoglio o un fritto misto di paranza. Ottimo anche con un carpaccio di branzino agli agrumi per un aperitivo estivo.

La Vigna

Terreno manto di argille grigio azzurre e rosse, attraversato da calcare a macchie e da conglomerati calcarei.

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve vermentino 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2-3 anni

Abbinamento Perfetto con pesce grigliato, calamari fritti e zuppe di pesce a mare. Ottimo anche per aperitivo.

Vinificazione Le uve vengono vendemmiate alla fine di agosto, durante la prima ora del mattino, preservando così l'integrità dei grappoli e le delicate componenti aromatiche floreali. Pressatura soffice seguita da una fermentazione a temperatura controllata per circa 16 giorni. Il vino viene poi affinato sui lieviti per tre mesi con la tecnica del bâtonnage. Una piccola percentuale del vino effettua un breve passaggio in barriques.

Sensazioni Giallo paglierino. Al naso si esprime con sentori di frutti tropicali e agrumi e note minerali. Al palato si rivela fresco, scorrevole e armonico.

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