



ACQUISTATO IL

Vermentino IGT Toscana Bianco

2016

Il Vermentino integrale



Vermentino in purezza, dai freschi profumi fruttati e sensazioni mediterranee. Prodotto integrale, non tagliato con altri vitigni, che punta alla territorialità e ad esaltare i caratteri tipici del Vermentino. Fresco fresco di 3 bicchieri Gambero Rosso, non glielo vogliamo fare un brindisi? Cin!

La famiglia Grifoni acquista la Tenuta (60 ettari totali) nel 1998, reimpiantando oltre 10 ettari di vigneto, tutto a vitigni autoctoni quali Vermentino, Ciliegio, Pugnello e Sangiovese. Fertili terreni dislocati nella Val di Chiana, dove tutte le operazioni, dalla potatura alla raccolta, vengono gestite completamente in maniera manuale. Una bellissima realtà dedicata alla valorizzazione dei vitigni autoctoni toscani, della cui produzione abbiamo già avuto modo di apprezzato il Ciliegio.

La Vigna

- Terreno** Sabbioso e sciolto nei primi cm, poi compatto e argilloso
- Esposizione** Varie, 300 s.l.m.
- Allevamento** Guyot ad archetto con 8-10 gemme/ceppo
- Densità imp.** 5000 ceppi per ettaro

Il Vino

- Tipologia** Bianco Fermo Secco IGT
- Provenienza** Toscana
- Uve** Vermentino 100%

Gradazione 12,5 % vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Aperitivo, antipasti di pesce, crostacei, salmone

Vinificazione Raccolta manuale in piccole cassette da massimo 15 Kg, in due momenti diversi, per parcella, per preservare le componenti di acidità del prodotto. Selezione delle uve mediante tavolo di cernita, diraspatura soffice e breve macerazione in pressa mediante ghiaccio secco. Fermentazione in acciaio inox con temperatura controllata fino a massimo 20°; fermentazione malolattica non svolta; affinamento sulle proprie fecce nobili in acciaio inox per alcuni mesi, poi in bottiglia per minimo 4 mesi

Sensazioni Colore giallo paglierino, molto varietale con le sensazioni fruttate e di macchia mediterranea, freschissimo

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821