ACQUISTATO IL .....

"Il Ginestraio" Bianco Costa Toscana IGT 2022 2022

Bianco toscano dal profilo internazionale

Chardonnay e Viognier in parti uguali e una lavorazione molto accurata che ha inizio con un'attenta cernita delle uve prima ancora di giungere in cantina. Dopo la pigiatura e la chiarifica, il mosto viene fatto fermentare in serbatoi a temperatura controllata. Questa fase è essenziale per preservare al meglio tutti i profumi più delicati. Dopo la fermentazione, una parte del vino affina in barrique per un periodo di circa quattro mesi, con batonage giornalieri. Il risultato è Il Ginestraio di Usiglian del Vescovo, un vino di bella limpidezza e profumi di frutta fresca, pesca e agrumi, oltre che di fiori di acacia. In bocca si presenta morbido, con buona struttura e medio corpo. Grande freschezza, dovuta soprattutto alla presenza del Viogner, e persistenza gustativa. Un vino perfetto in mille occasioni. Ottimo con il pesce, è perfetto anche in abbinamento a qualche primo piatto non eccessivamente saporito. Da provare, ad esempio, con un bel sugo alle noci.

Quella di Usiglian del Vescovo è una delle storie più avvincenti tra quelle che abbiamo avuto occasione di ascoltare. Risalente al Medioevo, è stato feudo dei vescovi di Lucca e oggetto di continue rivendicazioni da parte della Repubblica di Pisa. Per poi passare sotto al controllo di Firenze nel 1406 fino a quando, nel 1495, gli abitanti di Pisa occuparono il castello mettendo in fuga il comando fiorentino. Da allora, fino all'ingresso dell'attuale proprietà nel 2001, la guida della tenuta è passata diverse volte di mano in mano. Recentemente è stata al centro di un importante intervento di riqualificazione che ha interessato 22 ettari di vigneti a Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay e Viognier, oltre a 10 ettari di oliveti. La cantina di invecchiamento, ricavata dall'originario feudo medievale, ospita botti di media e grande capacità.

La Vigna

Terreno	Sabbioso con presenza di fossili marini
Esposizione	Est - ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 piante/Ha

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Chardonnay 50%, Viognier 50%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Sughi leggeri, tartufo bianco e piatti elaborati a base di pesce. Formaggi stagionati
Vinificazione	Dopo accurata cernita le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto è chiarificato e messo a fermentare a 15-16°C. Una parte del vino affina in barrique con batonage giornalieri per circa 4 mesi.
Sensazioni	Al naso molto fruttato con sentori di pesca e acacia. Al palato ingresso morbido, con buona struttura e medio corpo. Il finale è pulito, grande freschezza con lunga persistenza gustativa.

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821