ACQUISTATO IL .....

"Il Cavaliere" Toscana IGT 2019 2019

Un bianco fresco e gratificante



Prodotto da viticoltura biologica, nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura, il Cavaliere è un bel vino territoriale. Maremmano puro, nasce da uve Vermentino e Chardonnay che maturano su terreni ricchi di tufo di origine vulcanica, nel Vigneto Doganella. 24 ettari di grande suggestione che si trovano a Pitigliano. Bianco fresco e beverino, viene prodotto con una lavorazione accurata in solo acciaio che valorizza al meglio il frutto di partenza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, con luminosi riflessi dorati. Al naso, note intense di frutta a polpa bianca ed esotica. Stesse sensazioni piacevoli anche in bocca, dove però si ritrova anche una interessante scia minerale, sapida e delicatamente agrumata. Asciutto e fresco, questo bianco è perfetto per un aperitivo tra amici o per accompagnare una cena a base di pesce delicato. Ottimo con il sushi, si sposa bene anche a piatti lievemente speziati.

Dal Veneto al mondo intero. Tommasi è un'azienda familiare fondata nel 1902 e oggi diretta dalla quarta generazione della famiglia. Un nome che è, per tanti appassionati di vino, garanzia di assoluta qualità. Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta molto, acquisendo vigneti e proprietà in diverse parti d'Italia. Oggi la Tommasi Family Estates costituisce una solida realtà imprenditoriale, che può contare su un totale di circa 570 ettari vitati, suddivisi in cinque regioni. Sette tenute tra la Valpolicella Classica e la Puglia, passando per Lombardia, Toscana e oggi perfino la Basilicata. A differenza di altre realtà imprenditoriali che crescendo hanno via via perduto il gusto per la ricerca di qualità e la passione per il territorio, in Tommasi questi valori sono rimasti centrali. Una grande azienda premiata dalla critica internazionale e presente con i propri prodotti in decine di mercati, che ha saputo mantenere uno spirito famigliare.

La Vigna

Terreno	Tufaceo
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino 50% Chardonnay 50%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione e successivo affinamento per circa 5 mesi in botti di acciaio inox.
Sensazioni	Giallo paglierino con luminosi riflessi dorati, presenta all'olfatto note intense di frutta a polpa bianca ed esotica che al gusto sono arricchite da una scia minerale, sapida e delicatamente agrumata. Asciutto e molto fresco, offre una convincente bevibilità.

© 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