ACQUISTATO IL .....

"Artéteca" Vermentino Montecucco DOC 2024 2024

Il toscano pensato per accompagnare il pesce

Artéteca, Vermentino Montecucco DOC, è l'unico bianco prodotto dall'Azienda Agricola Biologica Basile. Nasce da un assemblaggio di Vermentino, all'85%, con Viognier e Petit Manseng. Un vino di grande piacevolezza, pensato per accompagnare piatti di pesce e crostacei, tipici della vicina costa toscana. La vendemmia, come sempre in azienda, è manuale e le uve, accuratamente selezionate, vengono raccolte in cassette da 18 chili per evitare che i grappoli si danneggino nel trasporto. Passano pochi minuti e le uve giungono in cantina dove vengono avviate alla vinificazione. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox, per tutto il processo la temperatura viene mantenuta al di sotto dei 18°C per preservare tutto il buono del varietale. Segue un veloce affinamento in bottiglia di circa 6 mesi prima di mettere il vino in commercio. Vino fresco e immediato, nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso dominano le note di frutta dolce e fiori. In bocca, invece, è piacevolmente fresco, con una gradevole sensazione di frutta che ricorda i profumi percepiti in precedenza. Un vino che va assolutamente bevuto giovane, per godere a pieno della ricchezza dei suoi profumi più fini.

Questa è la storia di Giovan Battista Basile, napoletano di origine ma maremmano di adozione. Nel 1999, infatti, abbandona la natia Campania per vivere una vita in campagna, badando alle sue viti, cullate dal clime mite delle pendici dell'antico Vulcano Amiata, in Maremma toscana. Allora la tenuta era in stato di abbandono ma Giovan Battista non si è dato per vinto e nel giro di qualche anno è riuscito a dar vita a una moderna azienda agricola biologica e a impatto ambientale zero. L'energia necessaria per farla funzionare, infatti, è prodotta da un impianto fotovoltaico e nei lavori di ristrutturazione sono stati seguiti i principi della bioedilizia e del risparmio energetico. Oggi le vigne, che ricadono nella DOCG Montecucco, ricoprono una superficie di circa 8 ettari, suddivise tra Sangiovese e Merlot, Vermentino, Vionier e Petit Manseng. Vendemmie a mano e lavorazioni accorte in cantina, permettono all'Azienda Agricola Biologica Basile di produrre, ogni anno, circa 50.000 bottiglie.

La Vigna

Terreno	marne scistoso/calcaree con buon scheletro
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	VERMENTINO 85% , VIONNIER 10% , PETIT MANSENG 5%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale in cassette - criomacerazione in pressa - fermentazione a temperatura controllata 18° - 20% invecchiamento in legno
Sensazioni	0

© 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