ACQUISTATO IL .....

"Terre di Tufi" Toscana Bianco IGT 2021

Il White Supertuscan



La Vigna

Terreno I terreni sono quelli formatisi sui depositi di origine Pliocenica risalenti a 6.8 -1.8 milioni di anni fa, quando al posto degli odierni oliveti e vigneti vi era la presenza del mare. Nei nostri terreni sono presenti moltissimi fossili che testimoniano quanto detto. Questi terreni quindi sono caratterizzati da argille grigio-azzurre e argille siltose di color nocciola, talvolta entrambe si associano a lenti di sabbia color giallo-orca che danno origine ai famosi terreni tufacei di San Gimignano

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Cordone speronato - Guyot

Densità imp. 4800

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco IGT

Provenienza Toscana

Uve Trebbiano toscano 60%, vernaccia di San Gimignano 40%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Macerazione pellicolare in pressa per una notte e pressatura soffice il giorno successivo alla raccolta, decantazione statica a freddo del mosto,fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio inox. 8- 9 mesi in parte in

acciaio e in parte in tonneau da 5 ettolitri e barrique di 2 - 3° passaggio. Dopo questo periodo di affinamento, viene fatto il blend e il vino continua un affinamento di almeno 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Sensazioni

Il profumo è di buona intensità e persistenza. Il gusto è piacevole, di buona complessità ed equilibrio. Le note fruttate si integrano armoniosamente con le note leggermente tostate tipiche del legno. Nel complesso il vino presenta spiccata acidità e sapidità che lo rendono di ottima beva.

C'è addirittura chi lo definisce White Supertuscan, strizzando l'occhio alla famosa categoria di vini toscani prodotti a partire da vitigni autoctoni e internazionali, perfetti per assecondare il gusto degli esigenti clienti di tutto il mondo. Terre di Tufi, nella realtà, è un azzeccatissimo blend di due varità autoctone, Vernaccia di San Gimignano e Trebbiano, selezionate con cura nei migliori appezzamenti aziendali e valorizzati da una lavorazione super accurata. E', come ammettono gli stessi responsabili dell'azienda, il vero fiore all'occhiello della cantina Teruzzi. Nasce da una macerazione pellicolare in pressa per una notte a cui segue una pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. L'affinamento si protrae per circa 9 mesi, parte in acciaio e parte in tonneau da 5 ettolitri e barrique di usate. In seguito il vino viene assemblato e lasciato riposare per almeno altri 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Ne deriva un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino vivo, con profumi di buona intensità e persistenza. In bocca è piacevole, di buona complessità ed equilibrio. Note fruttate ben integrate con quelle del legno, rendono il vino intrigante. La spiccata acidità e la sapidità che lo contraddistinguono, infine, rendono facile la beva.

San Gimignano è definita la Manhattan del Medioevo, per le sue incredibili torri. Qui, all'ombra di questo incredibile skyline, nel 1974 nasce Teruzzi. Una cantina da sempre considerata moderna, alla costante ricerca delle soluzioni più innovative per produrre i migliori vini. Anima, e cuore, della cantina fu l'ingegner Teruzzi, vignaiolo per passione, come amava definirsi. Oggi, a distanza di quasi 50 anni, anche questa stella è entrata a far parte della galassia dalla famiglia Moretti.180 ettari, di cui 94 coltivati a vigneto, in Teruzzi si persegue un solo obiettivo, quella di valorizzare al meglio il ricco patrimonio enologico rappresentato dalla Vernaccia. Non a caso 60 ettari sono dedicati proprio a questo incredibile vitigno, capace di dar vita a vini di grandissimo pregio. Pionieri nella ricerca di metodi di lavorazione all'avanguardia, in Teruzzi il rigore e la pulizia sono gli ingredienti fondamentali di uno stile difficilmente imitabile. Lo stile Teruzzi.

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