



ACQUISTATO IL .....

"Campaltino" Toscana Bianco IGT 2021

2021

## Fresco e ben equilibrato



Svinando®

Nasce prevalentemente da uve Trebbiano, questo Campaltino bianco, Toscana IGT proposto dalla Vecchia Cantina di Montepulciano. Il Trebbiano, del resto, è il vitigno a bacca bianca più coltivato e rappresentativo della Toscana, regione per il resto vocata alla produzione di vini rossi. Trebbiano che proviene in questo caso da vigneti che si trovano a mezza collina, tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare. La vinificazione è semplice ma accurata. Pressatura super soft e decantazione del mosto prima di avviare la fermentazione a temperatura controllata. Nasce così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con evidenti sfumature verdognole. Al naso si evidenzia per il bel bouquet delicato, con richiami a frutta fresca e fiori bianchi. In bocca, invece, è ben equilibrato, con un piacevole finale che richiama la mandorla amara. Ottimo come aperitivo, questo vino ha un solo difetto: finisce sempre troppo presto. Non fatevi cogliere impreparati!

Per chi arriva a Montepulciano percorrendo la via Provinciale è difficile non scorgere la sagoma della Vecchia Cantina di Montepulciano. Si trova lì da cinquanta anni a ricordare a tutti che quando le cose si fanno con passione, non importa se in piccolo o in grande, i risultati arrivano. Nata nel 1937, è la più antica cooperativa della Toscana e certamente la più grande del territorio. Fondata su iniziativa di quattordici produttori, oggi conta sulla collaborazione di circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile. Ovviamente nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Lo fanno, alla grande, potendo contare su oltre 1.000 ettari vitati, in Toscana ma non solo. Nella gamma dei loro vini, infatti, oltre a diversi "di Montepulciano", rossi e Nobili, si trovano belle etichette rappresentative di altre zone, come il Chianti, ma anche di altre regioni, come l'Umbria.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot e cordone speronato.
<b>Densità imp.</b>	3000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Bianco Fermo Secco IGT
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Prevalentemente Trebbiano
<b>Gradazione</b>	12.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 1 anno
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di pesce
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox.
<b>Sensazioni</b>	Bouquet: delicato e continuo, dove si evidenziano aromi di frutta e fiori bianchi. Gusto: equilibrato e continuo, con buon armonia tra alcol ed acidità. Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla amara tipica del vitigno.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 2019 Svinando Wine Club · Pro.di.ve S.r.l. · REA TO1164424 · CF/PI 10819320010 · Capitale Sociale 18.486

assistenza@svinando.com · 011-19467821