



ACQUISTATO IL

Vermentino Bolgheri DOC 2021

2021

Sapido e minerale



Il Vermentino, si sa, è un'uva che ama il caldo e sentire lo sciabordio delle onde a poca distanza. Quando si trova in queste condizioni è in grado di dar vita a vini semplicemente fantastici. Bianchi godibili e versatili in grado di fare la felicità di appassionati e semplici bevitori occasionali. E' il caso di questo Bolgheri DOC Vermentino che Campo al Noce propone in una versione super tradizionale. La raccolta delle uve inizia solitamente nella prima decade di settembre, quando i grappoli di Vermentino hanno raggiunto la piena maturazione e le loro bucce si colorano di un bel colore giallo dorato. Vendemmia a mano, con una rigida selezione in vigna dei grappoli migliori, e trasporto dell'uva in cantina in piccole cassette. Vinificazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, per preservare il buono del varietale e dar vita a un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso spiccano gli aromi tipici di frutta fresca e fiori bianchi, con note agrumate in bella evidenza. In bocca, invece, si scopre un vino soprattutto sapido e minerale. Un bianco facile da abbinare, specie con piatti a base di pesce, in particolare un buon fritto, ma anche con i crostacei.

Siamo nel cuore della Toscana. Vicino alla costa, però, dove il Sangiovese lascia il posto ai vitigni internazionali e i vini prodotti escono sotto la denominazione di Bolgheri. L'azienda agricola Campo al Noce si trova qui, immersa nelle colline tra il borgo antico di Bolgheri e Castagneto Carducci, in uno dei territori più famosi per la produzione di vini pregiati e rinomati in tutto il mondo. Campo al Noce è un'azienda a completa gestione familiare la cui produzione, decisamente contenuta, è rivolta soprattutto alla ricerca della qualità. E' gestita con passione e competenza dai membri della famiglia Sgariglia che sono determinanti a portare sulle tavole dei loro clienti non solo un buon vino ma possibilmente dei prodotti che facciano pensare alla loro bella terra. Ogni anno, durante la vendemmia, vengono raccolti a mano i grappoli di circa 6 ettari di vigneto, tutti con ottima esposizione. La successiva lavorazione avviene in maniera artigianale, anche se coadiuvati da moderne tecniche di vinificazione e imbottigliamento.

La Vigna

Terreno Il terreno è composto da sedimenti sciolti la cui composizione prevalente risale a epoca pleistocenica. Lo "scheletro" è roccioso, composto da argille, calcari, calcareniti e arenarie.

Esposizione Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Toscana

Uve vermentino 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione La fermentazione avviene a temperatura Controllata (28 - 30°C) in serbatoi d'acciaio inox.

Sensazioni Giallo paglierino con riflessi verdognoli, aromi intensi e varietali, con note agrumate.

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