ACQUISTATO IL .....

"Isola Bianca" Vernaccia San Gimignano DOCG 2022 2022



Perfetta sintesi del grande vigneto di Teruzzi

Partiamo da una curiosità. Sull'etichetta (per altro molto bella) di questo Isola bianca è rappresentato un singolare coniglietto assassino. E' un'immagine insolita e grottesca che compare su antichi manoscritti miniati. Innocue bestiole che si trasformano in pericolosi aguzzini, impugnando armi con la destrezza di cavalieri. Una sorta di mondo alla rovescia, molto in voga tra il XIII e il XVI secolo, e un tributo all'ironia dei frati amanuensi. Questo vino rappresenta la sintesi del grande vigneto di proprietà di Teruzzi. Le uve con cui è prodotto, infatti, Vernaccia di San Gimignano in purezza, provengono sia dalla zona di Racciano sia da quella di Ponte Rondolino, da impianti di varia età, dagli 8 ai 15 anni. Vinificazione e affinamento esclusivamente in acciaio, il risultato è un vino fresco e leggiadro. Giallo paglierino di bella intensità, al naso si presenta con note fruttate, ben integrate a sentori minerali tipici del vitigno. Il gusto è piacevole, di buona complessità, dotato di un ottimo equilibrio tra acidità, struttura e persistenza, in cui le note floreali si alternano a quelle agrumate, esaltando così le caratteristiche più autentiche e luminose della tipologia. Come è altrettanto tipico il suo finale leggermente amarognolo. Un vino di ottima bevibilità.

Teruzzi & Puthod, fondata nel 1974, rappresenta la più importante azienda del territorio di San Gimignano, in Toscana. La fonda Enrico Teruzzi, ingegnere di professione ma vignaiolo per vocazione, con l'aiuto della moglie Carmen Puthod. Ci troviamo nello scenario incantevole delle colline toscane, all'ombra delle caratteristiche torri e della secolare storia di San Gimignano. Del resto il legame con il territorio e la valorizzazione della Vernaccia sono i due cardini su cui, da oltre mezzo secolo, si basa la filosofia aziendale. Una cantina che è stata da sempre all'avanguardia nella ricerca delle soluzioni più innovative per produrre i migliori vini, nel rispetto del territorio e della tradizione vitivinicola toscana. Oggi l'azienda può contare su complessivi 62 ettari vitati a Vernaccia, vantando la più grande estensione dedicata a questo rinomato vitigno. In complesso, però, Teruzzi si estende su una superficie di circa 180 ettari, dei quali 96 coltivati a vigneto. Dislocate in 4 macro appezzamenti, le proprietà Teruzzi sono garanzia di varietà in termini di suoli, altitudini, pendenze, microclimi. Un caleidoscopio di zone e sottozone, parcelle e vigneti, capaci di imprimere ai vini il loro marchio, grazie anche alla vicinanza del Mar Tirreno. Nel 2016 Teruzzi viene acquisita da Terra Moretti la holding che fa capo alla Famiglia Moretti. Da allora l'intera attività agronomica è stata notevolmente modernizzata. Niente più concimi di origine chimica, niente più diserbi residuali, riduzione del 50% dell'utilizzo di prodotti antiparassitari e ridistribuzione nei vigneti, dopo un naturale processo di compostaggio, degli scarti di lavorazione di vinacce e raspi. Questi, in sintesi sono solo alcuni degli importanti cambiamenti effettuati in azienda. Per continuare a innovare, producendo grandi vini e riducendo sempre di più il proprio impatto sull'ambiente.

La Vigna

Terreno	Terreni di origine pliocenica, profondi e tendenti all'argilla
Esposizione	Ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	6600

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Vernaccia di San Gimignano 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Macerazione pellicolare in pressa e pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio inox. Affinamento: 4 - 5 mesi in acciaio inox a temperatura controllata.
Sensazioni	è un vino fresco e leggiadro, che al naso si presenta con note fruttate, ben integrate a sentori minerali tipici del vitigno. Il gusto è piacevole, di buona complessità, dotato di un ottimo equilibrio tra acidità, struttura e persistenza, in cui le note floreali si alternano a quelle agrumate, esaltando così le caratteristiche più autentiche e luminose della tipologia.Un retrogusto dal sentore di mandorla gli conferisce un finale leggermente amarognolo. Un vino di ottima bevibilità.

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