



ACQUISTATO IL

Vermentino Maremma Toscana DOC 2022

2022

Super godibile



Da uve 100% Vermentino, storico e generoso vitigno della tradizione mediterranea. Nasce così questo armonico e fresco vino bianco toscano. Frutto della bella Maremma, terra capace di dar vita a vini caratterizzati dall'ampio ventaglio aromatico, oltre a un'intensa e gradevole mineralità. Ne è un bel esempio questo Vermentino proposto da Tenuta Aquilaia e ottenuto da una iniziale macerazione a freddo del mosto e la successiva fermentazione a temperatura controllata della sola parte migliore, il cosiddetto "mosto fiore". Quindi, al termine della vinificazione, il vino riposa in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento. Colore giallo paglierino con riflessi verdastri, questo Vermentino è senza dubbio un vino super godibile fin dal primo incontro. Al naso rivela profumi fruttati e floreali, con note di gelsomino e fiori di pesco. Sapido e minerale, in bocca risulta fresco e di buona acidità, con un piacevolissimo e persistente finale. E' l'abbinamento ideale per antipasti di mare, crostacei, molluschi o una ricca grigliata di pesce.

L'azienda vinicola Tenuta Aquilaia si trova nel comune di Scansano in provincia di Grosseto, nel cuore della Maremma. 40 ettari complessivi, di cui 15 coltivati a vite, nella valle del torrente Fosso Sanguinaio, in prossimità della sua confluenza con il fiume Albegna. I vitigni coltivati sono quelli tipici del territorio, dal Vermentino, al Ciliegio, al Sangiovese, fino a Chardonnay, Petit Verdot, Alicante e Merlot. Un giusto mix, dunque, di tradizione e apertura al mondo. Ne derivano vini dotati di grande carattere, che dimostrano un profondo legame con il proprio territorio e le sue antiche origini etrusche, ma caratterizzati allo stesso tempo da una vena piacevolmente moderna.

La Vigna	
Terreno	Sabbioso limoso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4200
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	100% Vermentino
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	di pronta beva
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Macerazione a freddo del mosto per 12-15 ore alla temperatura di 10-12°C. Pressatura soffice e successiva fermentazione del succo (mosto fiore) a temperatura di 18 - 22°C. Affinamento in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento
Sensazioni	Sapido e minerale, al palato risulta fresco e di buona acidità, con un piacevolissimo e persistente finale

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