ACQUISTATO IL .....

Poggio ai Ginepri Vermentino Toscana IGT 2021 2021

Il più mediterraneo dei vitigni



La Vigna

Terreno E' la zona viticola costeggiata dall'Aurelia, ingresso storico della Tenuta dalla viabilità più importante della Costa Toscana. Qui la fanno da padrona i terreni più sabbiosi di origine eolica che segnano la vicinanza al mare che qui è appena a 800 m di distanza. Le zone più alte del vigneto (denominato Ceccosodo a circa 60 m slm) incontrano ancora il Flisch e struttura ideale per il Petit Verdot che insieme a Merlot ai Cabernet sono la base del Poggio ai Ginepri).

Esposizione Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 6500

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco IGT

Provenienza Toscana

Uve 100% Vermentino

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura. Affinamento sulle fecce fini esclusivamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, successivamente il vino è stato assemblato e si è proceduto all'imbottigliamento.

Sensazioni Colore giallo paglierino intenso. Al naso fresco con profumi fruttati come pera, banana e albicocca. Al palato sono presenti note floreali di lavanda e fiori bianchi oltre a note spezziate dove è evidente la salvia. Al palato si presenta fresco e piacevole e nello stesso momento ben equilibrato. Il finale lungo e sapido si esprime con note aromatiche e minerali

Poggio ai Ginepri è la zona viticola costeggiata dall'Aurelia, ingresso storico della Tenuta Argentiera. Qui i terreni sono sabbiosi di antica origine eolica e il mare dista meno di 800 metri dalle prime piante. E' questo l'habitat ideale per il più mediterraneo dei vitigni, il Vermentino, che cresce bene e rende ancora meglio solo quando ha le radici che affondano direttamente sulla spiaggia. Poggio ai Ginepri, Vermentino in purezza, nasce da una lavorazione super soft delle uve che ha inizio con una fase di pressatura soffice, a cui segue una fermentazione a bassa temperatura. Al termine della trasformazione, il vino viene quindi lasciato affinare per un certo periodo in contatto con le proprie fecce fini, all'interno di serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Colore giallo paglierino intenso, al naso risulta subito piacevolmente fresco, con profumi fruttati che richiamano la pera, la banana e l'albicocca. In bocca, invece, note floreali di lavanda e fiori bianchi, oltre a richiami di spezie ed erbe officinali. Fresco e piacevole, è un bianco ben equilibrato, caratterizzato da un finale lungo e sapido. E' il bianco per aperitivo per eccellenza. Da provare con un semplice spaghettino ai frutti di mare o una grigliata di pesce fresco. Assolutamente indimenticabile.

Tenuta Argentiera nasce nel 1997. Il nucleo di partenza è rappresentato da podere Adua, risalente ai primi del '900, epoca della bonifica della Maremma. Nei 6 ettari originari si inizia a produrre Morellino di Scansano e solo successivamente viene realizzata la nuova cantina di vinificazione. Poi, nel 2001, la proprietà viene ampliata grazie all'acquisto di un altro podere, Keeling, situato in zona collinare, nel comune di Scansano. Oggi l'azienda può contare su complessivi 20 ettari di terreni produttivi compresi nella DOCG del Morellino. I vigneti di podere Adua si trovano al livello del mare, a pochi chilometri dalla costa tirrenica. Situazione ben diversa per il podere Keeling che si trova ad una maggiore altitudine, sulle colline. A partire dal 2009, la conduzione dell'intera azienda e stata convertita seguendo i dettami dell'agricoltura biologica, con l'obiettivo di ricercare l'equilibrio tra la pianta e l'ambiente circostante.

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