



ACQUISTATO IL

"Vigna Sori" Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC 2021

Bianco ligure dalla bella personalità



Svinando®

Non c'è vitigno che si adatti meglio alle coste assolate del Vermentino. Dalla Sardegna alla Toscana, passando per la Liguria, questo interessante vitigno a bacca bianca ama affondare le proprie radici a pochi metri dal mare. Qui siamo sulle assolate colline di Diano Marina, in Liguria. E' qui che Poggio dei Gorleri produce il Vermentino Vigna Sori, vino bianco DOC dalla bella personalità. I grappoli, accuratamente selezionati, vengono raccolti a mano al giusto grado di maturazione per preservare la freschezza e gli aromi varietali. La vinificazione avviene in acciaio inox, a temperatura controllata. Dopo un affinamento di sei mesi in acciaio, il vino riposa per ulteriori quattro mesi in bottiglia, affinandosi e acquisendo complessità. Nel calice, il suo colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso, richiami netti di agrumi, come limone e pompelmo, si intrecciano a note di erbe aromatiche, macchia mediterranea e fiori bianchi. In bocca conquista con la sua sapidità, la sua freschezza e la sua mineralità persistente. Pesce, crostacei e frutti di mare. Questi gli abbinamenti che vanno assolutamente provati.

Ci troviamo nel cuore del Ponente Ligure. Qui, mare, terra e brezza marina sono gli elementi caratterizzanti delle piccole produzioni vinicole locali. Qui si trova Tenute MFR, un'affascinante realtà che nasce dall'incontro di due cantine: SanSteva e Poggio dei Gorleri. La prima, situata nel comune di Santo Stefano al Mare, porta avanti un focus particolare sui vitigni autoctoni della provincia di Imperia, con il Moscatello di Taggia come fiore all'occhiello. Poggio dei Gorleri, invece, nasce nel 2003, quando la famiglia Merano decide di rilevare una bella tenuta. In poco più di vent'anni questa cantina è riuscita a conquistare il plauso di critica e appassionati grazie a vini autentici, espressione fedele del terroir ligure. Pigato e Vermentino regnano sovrani nei vigneti aziendali, cullati da una posizione privilegiata e accarezzati dalla brezza marina.

La Vigna

Terreno Terreno prevalentemente calcareo

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp. 1600

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Liguria

Uve 100% Vermentino

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Affinamento 6 mesi acciaio e 4 mesi in bottiglia

Sensazioni Colore giallo paglierino tendente al dorato. Profumo agrumi erbe aromatiche. Sapore sapido e secco.

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