



ACQUISTATO IL .....

Vermentino Maremma Toscana DOC 2022

2022

## Super godibile



Svinando®

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 Ciliegolo, 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

<b>Terreno</b>	Sabbioso limoso
<b>Esposizione</b>	Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4200

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	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