



ACQUISTATO IL

"Pagliatura" Vermentino Maremma Toscana DOC 2023 2023

Giovane e fragrante



Svinando®

In Maremma la brezza marina accarezza i vigneti. Questo habitat è ideale per la produzione di ottimi vini bianchi. Proprio come questo Pagliatura, un Maremma Toscana Vermentino DOC, biologico, prodotto da Fattoria di Magliano. I vigneti di Fattoria di Magliano sono situati tra i 150 e i 250 metri sul livello del mare e godono di un clima mediterraneo, con estati calde e inverni miti. Il terreno, di medio impasto e ricco di scheletro, è ideale per la coltivazione del Vermentino. Questo vitigno è noto per la sua freschezza, sapidità e profumi mediterranei. La vendemmia avviene manualmente, con selezione accurata dei grappoli. La vinificazione prevede diraspatura, criomacerazione, pressatura e successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. La maturazione sulle fecce fini per tre mesi e l'affinamento in bottiglia per almeno tre mesi completano il processo produttivo. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso si percepiscono profumi floreali, agrumati e di frutta a polpa bianca. In bocca è morbido, fresco e sapido. Bianco giovane e fragrante, va apprezzato entro pochi anni dalla vendemmia. Si abbina bene a formaggi freschi, carni bianche, pesce e crostacei.

Fondata nel 1996 dall'imprenditore lucchese Agostino Lenci, Fattoria di Magliano nasce dalla passione per un territorio ancora incontaminato e ricco di potenzialità enologiche. Lenci, affascinato dalla Maremma per la sua natura selvaggia e poco antropizzata, ha investito nella creazione di una realtà vitivinicola che rispettasse e valorizzasse l'ambiente circostante. La tenuta si estende su 97 ettari, di cui 48 dedicati alla coltivazione di vigneti. Le principali varietà coltivate sono il Sangiovese e il Vermentino, affiancate da vitigni internazionali come il Merlot e il Petit Verdot. I terreni, di matrice arenaria con una significativa presenza di scheletro, garantiscono un ottimo drenaggio e conferiscono ai vini una spiccata mineralità. Inoltre, un innovativo sistema di irrigazione a goccia permette di ottimizzare l'uso dell'acqua, soprattutto nelle annate più siccitose. I vini della Fattoria si distinguono per la loro forte identità territoriale e per uno stile che coniuga tradizione e innovazione. Sono vini potenti ed eleganti, capaci di offrire un'esperienza sensoriale avvolgente e di grande impatto gusto-olfattivo.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto ricco di scheletro
Esposizione	Nord, Nord-est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6400
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	vermentino 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale in cassetta. Tecnica di vinificazione: diraspatura, criomacerazione, pressatura e successiva fermentazione a temperatura controllata (16°C) in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20-25gg. Maturazione sulle fecce fini per tre mesi e affinamento in bottiglia minimo tre mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumo floreali, agrumati e di frutta bianca a polpa bianca dal gusto morbido, fresco e sapido.

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