

ARIOSO

Igt Toscana Bianco

Voce mediterranea

Vermentino in purezza per un vino che esalta le sabbie e le brezze della costa Toscana, un piacere luminoso che accompagna la beva con note sapide e buona struttura. Uve raccolte a mano, con cura, e affinamento in acciaio per preservare la delicatezza del profilo aromatico. Matura in bottiglia per due mesi.

ZONA DI PRODUZIONE

Toscana

AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia

UVAGGIO

100 % Vermentino

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

10 °C

TERRENO

Sabbioso-argilloso
di natura alluvionale

VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio a
temperatura controllata
di 16 °C

NOTE SENSORIALI

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, al naso presenta profumi schietti e intensi di agrumi, fiori ed erbe di campo, mela verde e pere estive. Un bianco di buon corpo supportato un'ottima acidità, in bocca è gradevole e morbido, sapido e vivace, persistente con retrogusto minerale.

ABBINAMENTI

Si sposa con piatti di pesce come il salmone; il branzino o la spigola all'isolana con contorno di patate e verdure al forno; la rana pescatrice; il baccalà fritto e la pasta con le cozze. Predilige le carni bianche come il coniglio al forno o al rosmarino, lardellato o avvolto in pancetta. Ama accompagnarsi a formaggi giovani e freschi.

IL NOME

Nome etereo e luminoso, inno al cielo della costa Toscana solcato dalle brezze di Libeccio e Maestrale, splendente per la delicata rifrazione dei raggi solari sulla marina.

