

Nome del vino	Il Vignino IGT Toscana Vermentino Borgo Pignano BIO
Denominazione	Toscana Vermentino IGT BIOLOGICO
Vitigni	Vermentino 100%
Produzione	2'000 bottiglie
Zona di provenienza	Borgo Pignano, Volterra (TOSCANA)
Tipologia del terreno	argilloso, riccamente calcareo
Altitudine media	500 m s.l.m.
Sistema d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	5'000 piante/HA
Resa di uva per ettaro	70 q.li/HA
Periodo di vendemmia	Fine settembre
Contenuto alcolico	12,50 – 13,00 % vol.
Acidità totale	5,50 – 5,80 g/L
Residuo zuccherino	1,00 – 1,50 g/ L



Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, quando gli acini hanno raggiunto la giusta concentrazione e hanno la buccia ben dorata. Arrivata in cantina, viene pigiadiraspata subito e pressata sofficemente, poi il mosto è condotto in vasche di acciaio inox per la decantazione di 72 ore a 3 °C. Seguono un travaso e la fermentazione alcolica ad una temperatura di 15°C per l'ottenimento di profumi freschi e fruttati. Dopo la fermentazione il vino viene conservato in acciaio, dove rimane sulle fecce fini a 10 °C per circa 3 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento, effettuato dopo 6 mesi dalla vendemmia.

Note di degustazione

Il colore è giallo paglierino, tenue e brillante, con riflessi verdognoli. I profumi sono fruttati con sottili note varietali di mela Golden Delicious, bergamotto e papaya; leggermente erbaceo con sentori di foglie di salvia e con un intenso carattere minerale sullo sfondo. Al gusto, la freschezza e la componente acida risaltano, esaltando la piacevolezza di questo vino, bilanciate sul finale dalla pienezza e dalla rotondità del sapore e completate da una marcata mineralità tipica del territorio.

Consigli per il servizio

Temperatura di 8 °C in calici di media ampiezza.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare antipasti di salumi e formaggi e ogni menù di mare.