

LOC-0041 - 0573 Vermentino Toscano IGT Locanda Italia

Descrizione

La storia del Vermentino è strettamente legata al mare. Un vitigno che ha percorso quasi tutta la costa del Mediterraneo e ha trovato la sua casa d'elezione in Italia: in Liguria, in Sardegna e anche, con grandi risultati, in Toscana. Baciato dal sole e sferzato dal sale, ritroviamo nelle sue note proprio le caratteristiche marine: il sale, la freschezza e la macchia mediterranea. Il nostro Vermentino 0573 è di un bel giallo paglierino, al naso sprigiona note marine iodate, minerali, di piante e fiori mediterranei e di pesca. Al sorso è fresco e sapido, bilanciato da un buon corpo e chiude leggermente amarognolo con note di mandorla. Predilige l'abbinamento con la cucina di pesce, ma è anche un ottimo aperitivo.

Descrizione breve

Il Vermentino Toscano 0573 sprigiona al naso note marine iodate, minerali, di piante e fiori mediterranei e di pesca. Al sorso è fresco e sapido, bilanciato da un buon corpo e chiude leggermente amarognolo con note di mandorla.

Partner (Produttore)

Locanda Italia ha selezionato Vittorio Festa, abruzzese, tra i più premiati e conosciuti enologi italiani, appassionato e profondo conoscitore della propria terra di origine e di tutto il patrimonio vitivinicolo nazionale e Diamond Group, team di produttori professionisti, intenditori ed appassionati di vino, con sede in Franciacorta. Partendo da una cantina situata all'interno delle mura del castello di Coccaglio e da numerose altre cantine partner in tutto il paese, distribuiscono nel mondo alcuni dei migliori vini italiani.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Si consiglia di bere tra i 10 e i 12 gradi.

Predilige l'abbinamento con la cucina di pesce, ma è anche un ottimo aperitivo.

Composizione

100% uva Vermentino.

Grado alcolico

13%

Formato

0,75 l