

11
AGO
2023

Otto vini bianchi per brindare al Ferragosto

Articolo di: **Fabiano Guatteri**

Qualsiasi sia il menu di **Ferragosto**, l'evento merita un brindisi con, considerata la calura, un vino bianco, magari un po' particolare. Abbiamo selezionato alcune etichette caratterizzate per la particolarità del vitigno o per il metodo di vinificazione. Sono in ogni caso di vini di piacevole beva, di tono, apprezzati non solo dai palati più esperti proprio grazie a una certa immediatezza che non cade mai nell'ovvietà.

Con Vento 2021 Toscana IGT Castello del Terriccio

(foto 2)

Nel territorio del Castello, la vigna allignava già in epoca preromana tant'è che il logo dell'azienda riproduce il sole etrusco rinvenuto su alcuni reperti. La tenuta si trova lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri e si sviluppa su circa 1500 ettari complessivi, dei quali 65 destinati a vigneto e 40 a uliveto. Dalla proprietà si vedono, nei giorni limpidi, alcune isole dell'arcipelago toscano

Maurizio Rocchelli Srl

Vinificazione

Con Vento è l'unico bianco del Castello ed è prodotto con uve viognier e sauvignon, selezionate, e vinificate separatamente. Sono criomacerate in acciaio per 24 ore, pressate sofficemente e, sempre in acciaio, il vino matura a temperatura controllata per sei mesi sui lieviti fini con bâtonnage. Le due partite sono quindi assemblate e successivamente imbottigliate dove il vino affina per alcuni mesi.

Note gustative

Possiede colore giallo paglierino con sfumature dorate.

Il profumo è ampio, avvolgente, con ricordi fruttati di mela estiva, note agrumate e di aromatiche con tocco di timo.

In bocca rivela tutta la propria bevibilità con freschezza, note minerali saline che caratterizzano un sorso lungo ed elegante.



Maurizio Rocchelli Srl