



CONTE DI CASTIGNANO

MAREMMA TOSCANA DOC VERMENTINO 2024



Dénomination et Nom:

Maremma Toscana Doc Vermentino - Conte di Castignano.

Cépages: 100% Vermentino.

Origine du territoire: Nos vignobles sont situés à l'intérieur de la province de Grosseto, à quelques pas du village étrusque de Vetulonia, dans la zone de dénomination Maremma Toscana. La position plus intérieure de la vallée du Baroncio atténue la chaleur estivale, garantissant un microclimat frais même pendant les périodes les plus chaudes. Les sols, principalement sablonneux/argileux, offrent un environnement idéal pour la culture du Vermentino, assurant la production de vins d'une grande fraîcheur et élégance.

Système de culture: Guyot et Cordon Speronato.

Année de plantation: 2014

Densité: 6.000 pieds par hectare.

Production: 1,7 Kg de raisin par pied.

Vendange: Manuelle, avec une sélection scrupuleuse des grappes.

Vinification: Après l'éraflage, suit le foulage avec légère rupture de la baie et envoi au pressoir pour effectuer une pressurage en réduction afin de préserver au maximum le potentiel aromatique des raisins. Le moût propre est ensuite envoyé dans une cuve en inox pour la fermentation ultérieure, qui se déroule à une température moyenne de 14 °C/18 °C.

Affinage: Une fois la fermentation terminée, le vin est maintenu "sur lies" pendant environ 6 mois avant la mise en bouteille, généralement effectuée en mars suivant la récolte.

Notes de dégustation: Un vin vivant et frais, capable d'exprimer au mieux les arômes de la végétation méditerranéenne. Au nez, il met en avant des notes d'agrumes, de pêche et de fleurs jaunes, tandis que le goût se caractérise par une acidité marquée et une fraîcheur, avec une finale intense et savoureuse.

Accords mets-vins: Compagnon idéal pour un apéritif et pour des plats à base de poisson, tels que des crudités de la mer, une salade de poulpe ou un tataki de thon. Excellent également avec des viandes blanches, comme du poulet grillé accompagné de légumes croquants ou du lapin avec des tomates fraîches et des olives noires à la poêle. Parfait aussi pour accompagner des fromages frais.



Capacité de vieillissement:

S'exprime au mieux s'il est consommé dans les trois ans suivant la vendange.



Température de service

6°C en été, 8°C en hiver.



Blanc



750 ml



12,5%