

BIANCO MEDITERRANEO

COSTA TOSCANA IGT



INFORMAZIONI TECNICHE

	Annata	2023		Formato Bottiglia	0,75 l
	Denominazione	Costa Toscana IGT		Gradazione Alcolica	13% vol.
	Tipologia	Bianco Fermo		Vinificazione e Affinamento	Acciaio
	Uve	90% Vermentino, 10% Fiano		Temperatura di Servizio	10-12°C

DESCRIZIONE

Il Bianco Mediterraneo nasce nei Pascoli Alti, un'area incontaminata situata sulle pendici meridionali del Monte Calamita, nella parte più selvaggia e affascinante dell'Isola d'Elba. I vigneti si trovano a 300 metri sul livello del mare, in una posizione unica dove il suolo ferroso e minerale, la costante ventilazione marina e il clima secco creano le condizioni perfette per la coltivazione della vite. La scarsa fertilità del terreno spinge la pianta a una produzione limitata ma di altissima qualità, esaltando nel vino freschezza, sapidità e una marcata impronta mediterranea.

VINIFICAZIONE

Dopo una vendemmia manuale accurata, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice per preservarne freschezza e aromi. Il mosto, dopo una delicata sfeccatura, viene fatto fermentare a temperatura controllata tra i 18° e i 20°C, permettendo lo sviluppo di profumi intensi e una buona complessità aromatica.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione, il vino rimane per alcuni mesi a contatto con le fecce fini, un processo che contribuisce a migliorarne la struttura e la rotondità. L'imbottigliamento avviene in primavera, seguito da un affinamento in bottiglia che ne perfeziona l'equilibrio e l'eleganza.

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino luminoso.

Profumo: Note di agrumi, fiori bianchi e una spiccata mineralità.

Gusto: Fresco, sapido, con un lungo finale agrumato.

ABBINAMENTI

Perfetto con piatti a base di pesce e crostacei, tartare di mare e primi delicati della tradizione mediterranea, come spaghetti alle vongole e risotto ai frutti di mare. Si sposa magnificamente con formaggi freschi come mozzarella di bufala, ricotta fresca, e stracciatella, oltre a insalate gourmet e antipasti leggeri, esaltando ogni boccone con la sua vivace freschezza. Ottimo anche con formaggi semi-stagionati come il Provolone del Monaco DOP e il Caciocavallo Silano DOP. Per i piatti di carne, è ideale con tacchino arrosto con erbe aromatiche e filetto di maiale, che si abbinano perfettamente grazie alla freschezza del vino, che bilancia i sapori ricchi e aromatici della carne.

PREMI E RICONOSCIMENTI

4 stelle, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni, Guida Vinibuoni d'Italia ed. 2025 per il Bianco Mediterraneo 2019 Costa Toscana Vermentino IGT

3 viti, Vitae La Guida Vini 2025 per il Bianco Mediterraneo 2019 Costa Toscana Vermentino IGT

Medaglia d'Oro, XXII Concorso Enologico Internazionale Città del Vino 2024 per il Bianco Mediterraneo 2019 Costa Toscana Vermentino IGT

4 stelle, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni, Guida Vinibuoni d'Italia ed. 2023 per il Bianco Mediterraneo 2019 Costa Toscana Vermentino IGT

3 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2023 per il Bianco Mediterraneo 2018 Costa Toscana IGT

3 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2022 e 2021 per il Bianco Mediterraneo 2017 Costa Toscana IGT