

# BIANCO MEDITERRANEO

## COSTA TOSCANA VERMENTINO IGT



### INFORMAZIONI TECNICHE

|                                                                                     |               |                              |                                                                                     |                             |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------|
|    | Annata        | 2022                         |    | Formato Bottiglia           | 0,75 l   |
|    | Denominazione | Costa Toscana Vermentino 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

**3 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2026** per il Bianco Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022

**3 viti, Vitae La Guida Vini AIS 2026** per il Bianco Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022

**Due bicchieri rossi nella guida vini d'Italia 2026 del Gambero Rosso** per il Bianco Mediterraneo 2022 Costa Toscana Vermentino IGT

**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