









# BIANCO MEDITERRANEO

## COSTA TOSCANA VERMENTINO IGT



### INFORMAZIONI TECNICHE

 <b>Annata</b>	2022	 <b>Formato Bottiglia</b>	0,75 l
 <b>Denominazione</b>	Costa Toscana Vermentino IGT	 <b>Gradazione Alcolica</b>	13% vol.
 <b>Tipologia</b>	Bianco Fermo	 <b>Vinificazione e Affinamento</b>	Acciaio, Tonneaux di rovere francese
 <b>Uve</b>	90% Vermentino, 10% Fiano	 <b>Temperatura di Servizio</b>	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 sfecciatura, 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 ad arricchirne la struttura e la complessità. Successivamente, un terzo della massa affina in tonneau di rovere francese per 10-12 mesi, mentre i restanti due terzi maturano in acciaio per preservarne freschezza ed espressione aromatica. Dopo l'assemblaggio, il vino riposa in bottiglia per almeno 12 mesi, completando il proprio percorso evolutivo e raggiungendo un equilibrio armonioso tra eleganza, profondità e finezza.

#### 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