

Guado al Melo

# L'AIRONE

Vermentino Toscana IGT

*Dai vigneti di questa bellissima costa, dove il caldo clima mediterraneo viene stemperato dalle brezze marine, nasce un vino bianco profumato, con note di freschezza che lo rendono piacevole in ogni occasione. Il Vermentino è una varietà storica del nostro territorio, documentato a Guado al Melo almeno dai primi dell'Ottocento.*

*L'etichetta è ispirata al territorio: in primavera è frequente vedere piccoli aironi guardabuoi bianchi che si muovono con grazia nelle vigne alla ricerca di cibo. Questo è di un bel giallo dorato, per ricordare il colore del vino.*



**VITIGNO:** Vermentino.

**VIGNETO:** è un terreno di origine alluvionale, sciolto, profondo e ricco di scheletro. Il clima è mediterraneo ma rinfrescato dai venti tirrenici, con una rilevante escursione termica estiva fra il giorno e la notte. Lavoriamo in modo sostenibile, con i metodi della viticoltura integrata.

**PRODUZIONE:** dopo una pressatura soffice del grappolo, il mosto viene pulito in modo naturale lasciando depositare i torbidi per una notte al fresco. E' vinificato senza correzioni o aggiunte che alterino le caratteristiche originarie delle uve.

## CONSERVAZIONE

In posizione verticale o orizzontale, in luogo fresco e buio; da consumarsi entro circa 18 mesi dalla vendemmia.

## ABBINAMENTI

Con piatti di pesce, primi piatti con sughi delicati, piatti vegetariani, formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.



Qualche esempio:

**Piatto locale:** fritto misto di pesce con paranza

**Ricette italiane:** pasta alle vongole, insalata di mare

**Cucina internazionale:** salmone affumicato, gamberoni alla griglia.

## COME SERVIRLO



10°C

## PROFILO SENSORIALE



Dal colore giallo paglierino luminoso, al naso spiccano profumi di frutta bianca e di agrumi (pompelmo), con lievi accenti tropicali. In bocca è piacevole, sapido e fresco.