

Guado al Melo
L'AIRONE
TOSCANA IGT VERMENTINO
2024

L'AIRONE nasce dal **Vermentino**, storica varietà locale, perfetta per le nostre vigne dal clima marino e ventoso. È tipico infatti delle coste tirreniche. Il Vermentino è documentato nei nostri vigneti almeno dalla prima metà dell'Ottocento. La produzione artigianale ed un breve passaggio sui lieviti aggiungono personalità e complessità a un vino di grande piacevolezza.

IL NOME / L'ETICHETTA: Nelle stagioni fresche vediamo spesso piccoli aironi guardabuoi che si muovono con grazia nelle nostre vigne. Grazia e leggerezza sono appunto le caratteristiche di questo vino, oltre che un modo di approcciare la vita. Sono aironi bianchi. Questo è di un giallo luminoso per ricordare il colore del vino.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

INDICAZIONE GEOGRAFICA:
Toscana IGT Vermentino

VARIETA': Vermentino

VIGNA: nasce nelle nostre vigne, lungo il torrente "Fossa di Bolgheri". Le coltiviamo con sapienza e cura, con i sistemi sostenibili della **viticoltura integrata**. **Certificato Qualità Sostenibile SQNPI**

CLIMA: mediterraneo-mite, secco e ventoso, con una buona escursione termica estiva fra il giorno e la notte.

SUOLO: alluvionale, molto profondo, sabbioso e argillo-sabbioso, con presenza variabile di ciottoli.

RACCOLTA: 10-11 settembre, nelle prime ore del mattino

PRODUZIONE: Ogni micro-particella omogenea di vigna è raccolta e lavorata separatamente in modo artigianale, con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate. Le uve sono diraspate e pressate delicatamente. Il mosto è pulito per precipitazione naturale a freddo e fermentato.

AFFINAMENTO: 4 mesi sui lieviti in vasca d'acciaio, con frequenti rimescolamenti. È poi illimpidito con precipitazione naturale a freddo e una leggera filtrazione.

PRIMA PRODUZIONE: 2010

L'AIRONE va servito a circa 8°-10°C. È ottimo da solo, come aperitivo, in abbinamento a piatti vegetariani, a base di pesce, uova, formaggi giovani o medi.

È un bianco con breve affinamento, può arrivare a 1-2 anni. Si conserva meglio a bottiglia coricata, in luogo fresco e buio.



ANNATA 2024: La primavera è stata fresca e piovosa. A luglio è iniziata la solita estate calda e secca, ma senza eccessi, ben ventilata. Il bel tempo è continuato a settembre, seppure alternato a momenti di pioggia, seguiti però sempre da giorni di sole e di vento che hanno asciugato molto bene le uve e i suoli. Le vigne hanno avuto un rigoglio ottimale, con rese di produzione molto buone, senza problemi fitosanitari grazie al clima ventoso. Le uve erano sane, molto profumate, con un grado alcolico mediamente più basso delle ultime annate.

Grado alcolico : 13,00% vol.

Valore medio per un vino
toscano bianco di qualità

Zuccheri residui : 0,56 g/l

Residui trascurabili dalla fermentazione:
è un **vino secco**

Estratto secco: 25,8 g/l

Valore alto per un bianco:
è un vino di buona struttura

Acidità totale: 6,0 g/l

Valore medio per un bianco:
conferisce equilibrio e freschezza

Solforosa totale : 0,095 g/l

Valore basso: nessun disturbo
ma conservabilità ottimale

E in 100 ml: 322 kJ / 77 kcal

CARATTERISTICHE: vino fresco e di buona struttura. Ha aromi fruttati (pompelmo, tipico del Vermentino, e frutta tropicale), sentori di tè e di pesca, con una lieve nota di crosta di pane e pasticceria. Poi evolverà ancora, perché un vino artigianale è vivo e mutevole