

Ponte di Toi 2024 - S. Legnani



Nazione: Italia
Regione: Liguria
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Vitigno Autoctono
Annata: 2024
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione spontanea, sette giorni sulle bucce
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Vermentino, fermentazione spontanea, affinamento in acciaio per circa 6 mesi.

Macerazione per 7 giorni.

Biologico non certificato.

Sentori chiave: iodio, zest di limone candita e macchia mediterranea

Naso: ricco, citrico, marino, erbaceo e salmastro

Bocca: attacco morbido e fruttato, allungo sapido e chiusura vegetale leggermente amaricante

Vista: aranciato tenue

Ci troviamo in Liguria, a Sarzana, alle porte delle Cinque Terre, dove i vini prodotti solitamente godono di grande mineralità e sapidità mantenendo spinte acide molto contenute, dando così vita a prodotti sempre pronti, solari e godibili nell'immediato.

Qui Stefano Legnani, originario di Bologna, lavora dal 2008 in due appezzamenti: il piccolo "Clos" piantato dallo stesso Stefano e affacciante direttamente sulla proprietà da cui proviene il Ponte di

Toi è un appezzamento composto da vecchie vigne più in prossimità del mare da cui proviene Bamboo Road.

Stilisticamente i vini di Legnani sono unici ed inimitabili, dove la macerazione non standardizza ma anzi arricchisce la spinta espressiva dei vini prodotti, regalando sorsi di puro territorio in cui il sale, le erbe aromatiche, la macchia mediterranea e le sensazioni agrumate si mescolano indissolubilmente.

Il Ponte di Toi è un Vermentino lavorato in breve macerazione proveniente da vigne di circa 15 anni a Sarzana.

Un vino iconico che ogni anno è in grado di regalare emozioni nuove e diverse ma sempre profonde e sincere, in cui le sfumature citriche, floreali e iodate si integrano armonicamente con sensazioni più morbide, materiche e di frutta candita.

Sorso schietto, vibrante, minerale ma non estremamente acido e tannico, pronto ed espressivo da subito.