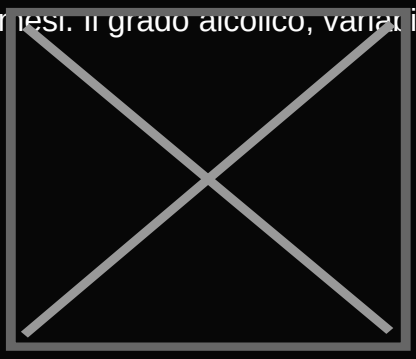
Birbo: il Vermentino dell'azienda certificata Simona Ceccherini

birbo-e619fb0e

Il Birbo – Toscana Vermentino è un vino dal sapore fresco, ma che sa riscaldare il cuore. Nasce nella terra della Maremma dall’azienda biologica certificata Simona Ceccherini, produttrice di vini di altissima qualità. La filosofia che da sempre ha contraddistinto questa cantina è difatti improntata non solo alla difesa del territorio, ma anche a ottenere uva e vini biologici, senza forzature, solo seguendo il corso della natura.

Il Birbo – Toscana Vermentino è brillante come la luce che riscalda la Maremma, profumato come la macchia lambita dai venti sapidi del mare e caratteristico come il richiamo di Birbo, il simpatico asino dell’azienda, dal quale il vino prende il nome.

I vigneti dai quali nasce l’uva destinata alla vinificazione di questo bianco, sono argillosi con alluvioni silicio-calcaree; la concimazione è prettamente organica e include anche la semina di miscugli per sovescio (leguminose, graminacee). La raccolta è manuale e l’uva viene adagiata in cassette prima di essere selezionata sul tavolo di cernita e in seguito destinata alla diraspatura. Una pigiatura soffice ne estrae il succo, poi conservato in tini di acciaio e fermentato a bassa temperatura. L’affinamento del Birbo – Toscana Vermentino ha una durata di 4 mesi; dopo di che il vino riposa in bottiglia per altri due mesi. Il grado alcolico, variabile secondo l’annata, si aggira intorno al 12,5% vol.



Questo vermentino maremmano presenta nel calice un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo che emana è di frutta fresca e croccante a polpa bianca, con

una spiccata nota minerale. Se degustato lascia in bocca una piacevole sensazione di freschezza. È un vino estremamente versatile: ideale per aperitivi e antipasti, accompagna egregiamente il pesce ed è ottimo per i menù estivi.

Come tutti i vini della cantina Simona Ceccherini, anche il Birbo – Toscana Vermentino è un vino biologico certificato.

www.simonaceccherini.it