

àuricA VERMENTINO 2024

Costa Toscana IGT

Storia

La vela àuricA è un particolare tipo di vela con forma trapezoidale che ha dato il nome e l'identità alla nuova linea di Tenute Folonari. La barca a vela è sinonimo di senso di libertà, il coraggio di salpare perdendo contatto con la terraferma. Per degustare i vini àuricA, bisogna lasciarsi andare, farsi condurre dall'armonia dell'equilibrio piacevole e coinvolgente, perdersi nelle sensazioni ispirate da intensità aromatiche e farsi accarezzare dalla freschezza, come la brezza del mare.

Cinque varietali freschi, fruttati e fragranti, che si distinguono per le aromaticità caratteristiche dei vitigni.

Uva&Terra

Vitigno: Vermentino

Prima vendemmia: 2022

Note Degustative

Colore: bianco paglierino

Naso: melone estivo, fragrante, croccante, fresco e sapido

Palato: tropicale al naso e in bocca, dona aromi spensierati di gioventù, mai banale, sempre giocoso, adatto a tutti

In Cantina

Grado alcolico: 13 %

Abbinamenti gastronomici

A tavola: a 12°C come aperitivo, utile per esaltare tutti gli antipasti di mare e di terra purché non eccessivamente conditi, come anche con paste mediterranee, pesce, formaggi non stagionati.

