



# Badalei

Toscana IGT

## 2023

VARIETA'  
Vermentino

### DESCRIZIONE

Un vermentino dalla personalità intrigante e versatile.

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.

I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno del freddo che ha interessato solo marginalmente il Vermentino. La pluviometria dei primi quattro mesi dell'anno è stata di poco inferiore ai dati statistici degli ultimi anni. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta. Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con temperature elevate. Il mese di settembre ha avuto come protagoniste temperature sopra la media e un'abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge. La raccolta del Vermentino, che è la nostra varietà bianca più tardiva, è iniziata l'undici settembre. L'elevata ventilazione delle nostre vigne nelle ore più calde del pomeriggio ha permesso di difendere profumi e acidità.

Dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdastri, al naso spiccano i sentori agrumati e le note di timo, salvia, pesca gialla e sentori floreali. Vivace e vibrante, in bocca risulta sapido e fruttato. Finale lungo e armonioso.

Si abbina egregiamente con crostacei, piatti di pesce come tartare di salmone o gamberi alla griglia e fresche insalate estive.

### NOTE TECNICHE



*Fermentazione:* a temperatura controllata (13-15°) in tini in acciaio.

*Affinamento:* in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 3 mesi ca.



*Alcol:* 12.5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l