



# Badalei

Toscana IGT

## 2018

VARIETA'

Vermentino

DESCRIZIONE

Un vermentino dalla personalità intrigante e versatile.

Il decorso stagionale dell'annata 2018 è stato caratterizzato da un inverno particolarmente rigido, che ha ritardato l'inizio della stagione vegetativa, e da un'estate inizialmente fresca e successivamente sempre più calda e ricca di piogge, condizione che ha permesso di avere un'ottima qualità delle uve bianche.

Dal colore giallo paglierino tenue, al naso si presentano chiaramente i sentori agrumati e le note di macchia mediterranea. Vivace e vibrante, in bocca risulta sapido e fruttato.

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