



# Badalei

Toscana IGT

2021

VARIETA'  
Vermentino

## DESCRIZIONE

Un vermentino dalla personalità intrigante e versatile.

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

Dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdastri, al naso spiccano i sentori agrumati e le note di 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 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