



Badalei

Toscana IGT

2019

VARIETA'

Vermentino

DESCRIZIONE

Un vermentino dalla personalità intrigante e versatile.

Il freddo straordinario dei mesi di aprile e maggio ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo che, però, ha recuperato molto bene grazie al periodo successivo, fino a luglio, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci ha donato vini di grande struttura e sapidità.

Dal colore giallo paglierino tenue, al naso spiccano i sentori agrumati e le note di salvia. Vivace e vibrante, in bocca risulta sapido e fruttato. Finale lungo e persistente.

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