



Badalei

Toscana IGT

2022

VARIETA'
Vermentino

DESCRIZIONE

Un vermentino dalla personalità intrigante e versatile.

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un inverno tipico della nostra zona, in cui nei primi tre mesi dell'anno le temperature minime sono scese sotto lo zero. La carenza di pioggia è stata l'aspetto dominante del 2022, a partire dai mesi invernali e inizio primavera, in cui si sono registrati solo 170 mm di precipitazioni. Le temperature più alte della media e la siccità hanno caratterizzato maggio e, poi, tutta l'estate, con giornate torride nei mesi di giugno, luglio e metà agosto. Questo ha fatto sì che la vendemmia delle varietà bianche fosse anticipata. Il Vermentino, che è una varietà tardiva e adatta a condizioni climatiche come questa, è stato raccolto a partire dal 5 settembre. Grazie all'elevata ventilazione delle nostre vigne nelle ore più calde del pomeriggio, si sono mantenuti perfettamente tutti i profumi e, soprattutto, l'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: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l