



# La Pettegola

Toscana IGT

## 2018

VARIETA'  
Vermentino

### DESCRIZIONE

Aromaticità e acidità spiccata per un Vermentino vivace e trendy!

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.

Vino giallo paglierino, dagli inconfondibili sentori di albicocca, pompelmo, e note di macchia mediterranea; in bocca la struttura piena e morbida è vivacizzata da una ricca acidità.

Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, come insalata di mare e tartare di tonno, o a piatti vegetariani come tortino di cavolfiore o pomodori gratinati.

### 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:  
0,375 l - 0,75 l - 1,5 l