



La Pettegola

Toscana IGT

2019

VARIETA'
Vermentino

DESCRIZIONE

Aromaticità e acidità spiccata per un Vermentino vivace e trendy!

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da una primavera particolarmente fredda, che ha ritardato il processo di maturazione. Grazie poi ad un inizio estate ricco di piogge e ad un agosto-settembre soleggiato e ventilato, la vendemmia ha dato risultati qualitativi molto buoni.

Vino giallo paglierino, dagli intensi sentori di albicocca e pompelmo accompagnati da note di salvia; in bocca sapidità e acidità sono in perfetto equilibrio e regalano un finale lungo e persistente.

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: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0.375 l - 0.75 l - 1.5 l