



# La Pettegola

Toscana IGT

2021

VARIETA'

Vermentino

DESCRIZIONE

Aromaticità e acidità spiccata per un Vermentino vivace e trendy.

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.

Vino giallo paglierino, dagli intensi sentori agrumati e di pesca gialla accompagnati da note floreali e di salvia. La struttura piena è ben equilibrata dalla freschezza. Finale molto persistente e fruttato.

Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce e vegetariani. Perfetto anche come vino da aperitivo.

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