



La Pettegola

Toscana IGT

2024

VARIETÀ

Vermentino

DESCRIZIONE

Aromaticità e acidità spiccata per un Vermentino vivace e trendy.

L'inverno mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato leggermente il germogliamento. I mesi di maggio e giugno piovosi e con temperature inferiori alla media sono stati seguiti da un luglio ed un agosto con temperature talmente elevate da inibire la fotosintesi e ritardare la maturazione. Nei primi giorni di settembre le temperature, improvvisamente scese sotto la media, sono state accompagnate da piogge frequenti che non hanno intaccato la qualità delle uve.

La raccolta del Vermentino è iniziata il dieci settembre.

Vino giallo paglierino, dagli intensi sentori agrumati di timo, salvia, di pesca gialla e fiori di sambuco. 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: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



Prima annata prodotta: 2012

FORMATI DISPONIBILI:
0,375 l - 0,75 l - 1,5 l.