



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l

Badalei

Toscana IGT

2025

VARIETÀ

Vermentino

DESCRIZIONE

Un Vermentino dalla personalità intrigante e versatile.

Dopo un inverno caratterizzato da un andamento climatico sostanzialmente nella norma, il germogliamento ha avuto inizio nei tempi consueti per il nostro territorio. L'avvio della primavera è stato piuttosto piovoso: queste precipitazioni hanno favorito un buon accrescimento dei germogli e consentito ai terreni di accumulare adeguate riserve idriche, rivelatesi preziose nelle fasi successive della stagione. Il mese di giugno si è distinto invece per condizioni siccitose, con temperature che negli ultimi giorni hanno superato sensibilmente le medie stagionali. A luglio, al contrario, il clima è rimasto asciutto ma con temperature decisamente più contenute rispetto alla norma: una situazione che ha favorito un'intensa attività fotosintetica e portato a un leggero anticipo dell'invasatura. Agosto è stato decisamente torrido, con alcuni colpi di calore; tuttavia la buona ventilazione dei vigneti ha evitato conseguenze negative sulle uve. A partire dagli ultimi giorni di agosto e per tutto il mese di settembre, piogge significative alternate a giornate asciutte e soleggiate hanno riequilibrato l'andamento della maturazione, preservando le uve dal rischio di maturazioni eccessive. La raccolta del Vermentino ha avuto inizio il 2 settembre.

Dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdastri, al naso spiccano i sentori agrumati e le note di timo, salvia e frutto della passione. La struttura piena e ricca di sapidità è ben equilibrata dalla freschezza. 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: 12.5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C