

CONOI

TOSCANA MAREMMA
DOC VERMENTINO

2025



VINO BIANCO | BOTT. 0,75 L | 13% ALC. | 6 °C - 8 °C



Denominazione e Nome:

Toscana Maremma DOC Vermentino

Produzione: 40.000 bottiglie

Vitigno: 100% Vermentino

Tipologia di suolo: terreni prevalentemente sabbiosi con una significativa componente argillosa.

Anno di impianto: 2018

Densità: 4.500 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione: 2 kg di uva per ceppo

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: le uve, diraspate e sottoposte a una pressatura soffice, vengono trasferite in serbatoi di acciaio inox dove avviene una chiarifica statica a freddo. La fermentazione si svolge a temperatura controllata per preservare la freschezza, la purezza aromatica e la piena espressione territoriale del vitigno

Affinamento: 100% in acciaio inox per circa quattro mesi sulle fecce fini

Capacità di invecchiamento: fino a 3 anni

CONNOI

TOSCANA MAREMMA
DOC VERMENTINO

2025



Note degustative

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, presenta un bouquet intenso di lime, cedro, pesca bianca, mela verde e delicate note floreali. Emergono sentori mediterranei di timo limonato, finocchietto selvatico ed erbe aromatiche, arricchiti da una raffinata mineralità salina. Al palato è fresco, armonioso e vivace; l'affinamento di quattro mesi sulle fecce fini dona maggiore struttura e profondità. L'acidità vibrante e la marcata sapidità accompagnano un finale lungo e persistente. Un Vermentino elegante e autentico, espressione della freschezza e dell'anima mediterranea della costa toscana.

Abbinamenti

Connoi Vermentino è un vino versatile, ideale per accompagnare numerose preparazioni della cucina di mare. La sua freschezza, sapidità e il carattere mediterraneo si abbinano perfettamente a crudi di pesce e crostacei, frutti di mare, grigliate, primi piatti e risotti di pesce. La finezza aromatica e l'equilibrio gustativo lo rendono inoltre ottimo con formaggi freschi, verdure di stagione e piatti che esaltano agrumi ed erbe aromatiche mediterranee.

Andamento climatico

L'annata 2025 è stata equilibrata, con piogge invernali e primaverili che hanno assicurato adeguate riserve idriche e uno sviluppo regolare della vite. L'estate, calda e ventilata, ha favorito una maturazione uniforme delle uve, preservandone freschezza e aromi. Il Vermentino è giunto alla vendemmia in ottime condizioni, esprimendo intensità aromatica, acidità vibrante e sapidità. I vini si distinguono per freschezza, precisione e autentica identità mediterranea.