



La Pettegola

Toscana IGT

2023

VARIETÀ

Vermentino

DESCRIZIONE

Aromaticità e acidità spiccata per un Vermentino vivace e trendy.

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.

I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno del freddo che ha interessato solo marginalmente il Vermentino.

La pluviometria dei primi quattro mesi dell'anno è stata di poco inferiore ai dati statistici degli ultimi anni. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta. Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con temperature elevate. Il mese di settembre ha avuto come protagoniste temperature sopra la media e un'abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge. La raccolta del Vermentino, che è la nostra varietà bianca più tardiva, è iniziata l'undici settembre. L'elevata ventilazione delle nostre vigne nelle ore più calde del pomeriggio ha permesso di difendere profumi e acidità.

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