



# La Pettegola

Toscana IGT

2022

VARIETA'  
Vermentino

## DESCRIZIONE

Aromaticità e acidità spiccata per un Vermentino vivace e trendy.

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un inverno tipico della nostra zona, in cui nei primi tre mesi dell'anno le temperature minime sono scese sotto lo zero. La carenza di pioggia è stata l'aspetto dominante del 2022, a partire dai mesi invernali e inizio primavera, in cui si sono registrati solo 170 mm di precipitazioni. Le temperature più alte della media e la siccità hanno caratterizzato maggio e, poi, tutta l'estate, con giornate torride nei mesi di giugno, luglio e metà agosto. Questo ha fatto sì che la vendemmia delle varietà bianche fosse anticipata. Il Vermentino, che è una varietà tardiva e adatta a condizioni climatiche come questa, è stato raccolto a partire dal 5 settembre. Grazie all'elevata ventilazione delle nostre vigne nelle ore più calde del pomeriggio, si sono mantenuti perfettamente tutti i profumi e, soprattutto, l'acidità.

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