



# La Pettegola

Toscana IGT

## 2025

### VARIETÀ

Vermentino

### DESCRIZIONE

Aromaticità e acidità spiccatà per un Vermentino vivace e trendy.

Dopo un inverno con un andamento climatico nella norma, il germogliamento è iniziato nei periodi consueti per la nostra zona. Un inizio di primavera piovoso ha favorito l'accrescimento dei germogli e dotato i terreni di buone riserve idriche. Il mese di giugno è stato siccitoso e, negli ultimi giorni, con temperature molto superiori alla media. Il mese di luglio è stato asciutto e con temperature decisamente inferiori alla media che hanno favorito l'attività fotosintetica e anticipato l'invasatura. Il mese di agosto è stato torrido, con colpi di calore che, grazie alla buona ventilazione, non hanno prodotto danni. Dagli ultimi giorni di agosto e per tutto il mese di settembre, importanti piogge intervallate da giornate asciutte e soleggiate hanno salvato le uve dal rischio di maturazioni eccessive.

La raccolta del Vermentino è iniziata il due di 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