



FORMATI DISPONIBILI:
0,375 l - 0,75 l - 1,5 l

La Pettegola

Toscana IGT

2025

VARIETÀ

Vermentino

DESCRIZIONE

Aromaticità e acidità spiccata 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