



Annata : 2024

MAREMMA TOSCANA DOC VERMENTINO

Melacce

Annata 2024 - Il clima

Ad un inverno caratterizzato da scarse precipitazioni ha fatto seguito una primavera piovosa. La stagione estiva ha avuto ondate di calore importanti, mitigate poi dalle piogge frequenti da metà agosto fino a tutto settembre. La diminuzione delle temperature ha favorito maturazioni lente per cui la raccolta del Vermentino si è protratta per tutto il mese di settembre. Le mani esperte nei vigneti hanno difeso con cura l'integrità delle uve e la loro tipica espressione di freschezza e intensità aromatica.

DEGUSTAZIONE

Annata classica che esalta i profumi e i sapori varietali del Vermentino, con note floreali e agrumate, accompagnate da vivace mineralità gustativa.

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da vigneti posti a 300 m. sul livello del mare su terreni di arenaria ben esposti ai venti marini che, insieme alle accentuate escursioni termiche, imprimono i caratteri di freschezza e aromaticità a questo vitigno. La vendemmia è piuttosto precoce, al fine di preservare brio e vivacità nelle uve. La vinificazione avviene in acciaio a basse temperature per meglio conservare l'espressione aromatica varietale. Successivamente viene affinato sulle fecce nobili, per guadagnare morbidezza e sapidità.



COLORE

Giallo paglierino

ALCOOL

13%

UVAGGIO

100% Vermentino