



Badalei

Toscana IGT

2024

VARIETA'
Vermentino

DESCRIZIONE

Un vermentino dalla personalità intrigante e versatile.

L'inverno mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato leggermente il germogliamento. I mesi di maggio e giugno piovosi e con temperature inferiori alla media sono stati seguiti da un luglio ed un agosto con temperature talmente elevate da inibire la fotosintesi e ritardare la maturazione. Nei primi giorni di settembre le temperature, improvvisamente scese sotto la media, sono state accompagnate da piogge frequenti che non hanno intaccato la qualità delle uve. La raccolta del Vermentino è iniziata il dieci settembre.

Dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdastri, al naso spiccano i sentori agrumati e le note di timo, salvia, pesca gialla. Vivace e vibrante, in bocca risulta sapido e fruttato. Finale lungo e armonioso.

Si abbina egregiamente con crostacei, piatti di pesce come tartare di salmone o gamberi alla griglia e fresche insalate estive.

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: 12.0%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l