



# CASTELLO DI VOLPAIA

## 2023 VERMENTINO VOLPAIA Maremma Toscana Doc



**COMPOSIZIONE** 100% Vermentino

**ORIGINE** Proviene dalle vigne di vermentino che crescono in Maremma Toscana

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO** Guyot

**CARATTERISTICHE DELL'ANNATA** Annata particolarmente difficile per l'andamento stagionale. La 2023 è iniziata con un inverno mite e poco piovoso a cui sono seguiti i mesi di maggio e giugno caratterizzati da piogge abbondanti e ripetute che hanno causato, come in gran parte d'Italia, grossi problemi nel contenimento della peronospora. Con il mese di luglio le temperature sono salite notevolmente: l'estate è stata calda ed asciutta con alcune piogge alla fine di agosto che hanno permesso di completare la maturazione delle uve.

**RACCOLTA DELLE UVE** Fine agosto primi di settembre

**VINIFICAZIONE** in acciaio inox con mantenimento sulle fecce per 6 mesi

**CONFEZIONI** 6-12/750ml

**ALCOHOL/AC. TOT.** 13,5% / 6,2g/L

**NOTE DI DEGUSTAZIONE** Il Vermentino ha un colore giallo paglierino. Al naso è floreale, con note di ananas e mela. E' un vino elegante e fresco di buona struttura e con un retrogusto di frutta gialla molto persistente.



**VINO BIOLOGICHE**