



CASTELLO DI VOLPAIA

2024 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 caratterizzata da forti variazioni delle condizioni meteorologiche, la 2024 si è aperta con un germogliamento anticipato dovuto ad un inverno caldo e piovoso. La primavera è stata fresca e ricca di precipitazioni. L'estate invece si è caratterizzata per temperature molto alte e forte siccità. Solo a fine agosto sono cadute le prime piogge e a queste è seguito un settembre temperato con diversi eventi piovosi.

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% / 5,60g

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 BIOLOGICO