



CASTELLO DI VOLPAIA

2025 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

Il 2025 si è aperto con un inverno mite e piovoso. Temperature superiori alla media hanno caratterizzato anche la primavera, che tuttavia è stata povera di precipitazioni. L'estate ha avuto un avvio molto caldo nel mese di giugno, seguito da luglio, agosto e settembre con temperature generalmente moderate e da diversi eventi piovosi. La vendemmia si è svolta con circa una settimana di ritardo rispetto alla media degli anni precedenti.

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./R.S. NOTE DI DEGUSTAZIONE

12.5% - 5,9 g/L - <1g/L

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