



ACQUISTATO IL

Vermentino Toscana IGT 2025

2025

Bianco toscano, fresco e sapido



Un bianco che parla con immediatezza e personalità. Al naso si presenta schietto e invitante, con note agrumate che ricordano il cedro e il lime, intrecciate a profumi di fiori bianchi freschi. Al palato conquista per la sua sapidità marina e una morbidezza equilibrata, che lo rende estremamente versatile. Perfetto compagno delle frittiture di pesce, dei primi piatti di mare o anche di un semplice aperitivo, sa adattarsi con eleganza a ogni situazione, dal casual al raffinato. Un vino che non ha bisogno di alzare la voce per farsi notare: basta un sorso per capirne lo stile. Servire a 10-12°C per esaltarne freschezza e finezza.

Un progetto originale, dedicato a chi sa apprezzare i vini che vanno scoperti sorso dopo sorso, quelli che non si regalano in modo facile ma pretendono attenzione intellettuale e gusto per l'esplorazione, l'interpretazione, persino per il mistero.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza

Toscana

Uve

100% Vermentino

Gradazione

12.5% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 2 anni

Abbinamento

Piatti a base di pesce

Vinificazione

Sensazioni

Un bianco sapido e morbido, con schietti sentori di agrumi e fiori bianchi