



TORRE A CONA

VERMENTINO 2023

MAREMMA TOSCANA D.O.C.



VENDEMMIA 2023

Una primavera molto impegnativa ha sorpreso tutti noi per l'annata 2023. Le piogge di marzo e aprile hanno permesso alle piante di sviluppare pareti fogliari vigorose e forti, anche in appezzamenti dove il caldo aveva indebolito le piante negli ultimi anni. I mesi estremamente umidi di maggio e giugno hanno creato le condizioni per forti attacchi crittogamici. Fortunatamente a luglio è arrivato il sole, che ha permesso alle uve di maturare in modo ottimale.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Vermentino 2023 si presenta alla vista di colore giallo paglierino, con luminosi riflessi e leggere sfumature dorate.

Al naso i profumi di testa, netti e precisi, ci raccontano di frutta a polpa bianca, pera e pesca, con profumi di fiori d'acacia e biancospino.

Elegante e fine, ha un sorso morbido e maturo, in cui si ripresentano nuovamente i frutti a polpa bianca. Il fresco e vivace finale, ben bilanciato da una buona mineralità, lo rende un bianco perfetto per l'estate.

UVE - 100% Vermentino

BOTTIGLIE TOTALI PRODOTTE - 2,000

EPOCA DI VENDEMMIA - Metà settembre

FERMENTAZIONE- In acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 16° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE- 20 giorni

GRADO ALCOLICO- 13.0 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 11° C