



TORRE A CONA

VERMENTINO 2022

MAREMMA TOSCANA D.O.C.



VENDEMMIA 2022

L'inverno è stato caratterizzato da temperature nella norma e scarse precipitazioni, condizioni che hanno caratterizzato quasi tutte le fasi vegetative. La siccità e un caldo anomalo protratto nei mesi di maggio, giugno e luglio, ha rischiato di condizionare il normale sviluppo vegetativo delle viti. Fortunatamente le piogge primaverili avevano costituito buone riserve di acqua e nutrienti minerali che hanno permesso alle viti di resistere alle anomale condizioni climatiche. Agosto è stato caratterizzato da temperature più miti e piogge che non hanno procurato danni, anzi hanno permesso alla vite la sua ripresa vegetativa e la conclusione del processo di maturazione delle uve.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Vermentino 2022 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, scorza d'agrumi, delicati profumi di fiori d'acacia e biancospino e sfumature di fieno ed erbe aromatiche della macchia mediterranea. Elegante e fine, ha un sorso dal frutto delicato, morbido e maturo, ben bilanciato da una piacevole scia sapida e da un finale di vivace freschezza.

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