VALDELLE ROSE



LITORALE VERMENTINO

Maremma Toscana DOC Vermentino 2025

Zona di produzione: Grosseto, zona Poggio La Mozza
Uvaggio: Vermentino 100%
Altitudine media dei vigneti: 150 m s.l.m.
Tipologia di terreno: arenarie ricche di roccia in decomposizione
Densità di impianto: 4.800 piante/ha
Sistema di allevamento: guyot
Vinificazione: 4 mesi sui propri lieviti
Numero di bottiglie: 32.000
Certificazione: biologica

Note di vendemmia: l'annata 2025 è stata caratterizzata da un andamento climatico equilibrato, con buone riserve idriche accumulate durante il periodo invernale e una primavera mite che ha favorito uno sviluppo omogeneo della vite. L'estate, calda ma priva di eccessivi stress termici, è stata accompagnata da giornate asciutte e notti fresche che hanno consentito una maturazione lenta e regolare delle uve. Le favorevoli escursioni termiche nella fase finale del ciclo vegetativo hanno contribuito a esaltare il patrimonio aromatico e a preservare freschezza ed equilibrio. La vendemmia ha consegnato uve sane, perfettamente mature e di elevata qualità, dando origine a vini eleganti, espressivi e di grande armonia.

Note di degustazione: il Vermentino Litorale si presenta con un colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso colpisce per le intense note di buccia di cedro, fiori di sambuco e biancospino. Al palato esprime una piacevole freschezza, accompagnata da una marcata sapidità e da un'ottima persistenza finale.

Abbinamenti consigliati: ideale in abbinamento a crudi di mare, crostacei, carpacci di pesce e primi piatti della tradizione marinara. La freschezza agrumata e la marcata sapidità accompagnano armoniosamente anche pesci al forno, fritture leggere e formaggi freschi.
Temperatura di servizio consigliata: 10-12 °C
Alcol: 13% vol.

FAMIGLIA CECCHI