VALDELLEROSE



COBALTO
Maremma Toscana DOC
Vermentino Superiore
2024

Zona di produzione: Poggio La Mozza, Grosseto
Uvaggio: Vermentino 100%
Altitudine media dei vigneti: 150 m s.l.m.
Composizione del suolo: arenarie ricche di roccia in decomposizione
Resa per ettaro: 87 q/ha
Densità di impianto: 4.800 piante/ha
Sistema di allevamento: guyot
Invecchiamento: 12 mesi a contatto con i propri lieviti (30% tonneaux, 70% Anfora)
Bottiglie prodotte: 3.500

Note di vendemmia: l'annata 2024 è stata caratterizzata da una primavera fresca e piovosa con precipitazioni fino al mese di giugno, mentre l'estate si è contraddistinta per un clima asciutto e generalmente caldo. Le buone riserve idriche e le favorevoli escursioni termiche di fine stagione hanno favorito una maturazione regolare delle uve, raccolte in ottimo stato sanitario e con eccellente profilo aromatico.

Note di degustazione: il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso emergono note di pesca e albicocca che si intrecciano con sentori di macchia mediterranea.
La componente minerale si fonde armoniosamente con delicate sfumature vanigliate derivanti dall'affinamento in legno. Al palato la morbidezza del tonneaux, la mineralità dell'anfora e la freschezza dell'acciaio creano un equilibrio raffinato, con una progressione vibrante e un'acidità perfettamente integrata.

Abbinamenti consigliati: ideale con crostacei, grandi pesci, risotti raffinati e carni bianche. La combinazione di morbidezza, freschezza e mineralità lo rende particolarmente versatile negli abbinamenti, esaltando sia la cucina di mare più strutturata sia preparazioni gastronomiche impreziosite da erbe aromatiche, funghi o tartufo.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12 °C
Alcol: 12,5% vol.