



Vermentino Albablu 2023

Colore giallo pallido, quasi bianco carta, con leggeri riflessi verdognoli. Al naso è fresco, con aromi intensi che ricordano gli agrumi come il pompelmo e gli aromi floreali tipici di questo vitigno. Al palato è fruttato con componenti minerali che conferiscono a questo vino sapore, equilibrio e un finale di lunga durata.

| | |
|--------------------------------|---|
| Produttore | Campo alle Comete |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Italia |
| Regione | Toscana |
| Classificazione | IGT |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.5 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Vermentino |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 320482 |
| Adatto a | Piatti asiatici, Pesce, Crostacei, Antipasti |



Vinificazione

Pressatura delicata delle uve e fermentazione a temperatura controllata di circa 15°C. Breve fermentazione sui lieviti per conferire al vino dolcezza e volume senza perdere la necessaria freschezza. La maturazione avviene esclusivamente in acciaio inox per 3 mesi.

Storia

La tenuta si trova ai piedi di Castagneto Carducci e si estende per circa 17 ettari, suddivisi in 14,5 ettari di vigneti e 2,5 ettari di oliveti. È stata acquisita da Feudi di San Gregorio nel febbraio 2016. I vigneti sono stati piantati tra il 1993 e il 2007 e sono stati iscritti all'albo dei vini DOC Bolgheri.

