

ANNATA 2024

MELACCE

Maremma Toscana DOC Vermentino



Vermentino in purezza che stupisce, dalla forte personalità: marino e immediato. Vitigno tipico del Mediterraneo, sulle colline di ColleMassari trova un'affinità unica: notti fresche e forti escursioni termiche donano un prezioso corredo aromatico ed una esuberante vitalità al gusto.

UVAGGIO

100% Vermentino

COLORE

Giallo paglierino

ALCOOL

13%

Vino prodotto da vigneti posti a 300 m. sul livello del mare su terreni di arenaria ben esposti ai venti marini che, insieme alle accentuate escursioni termiche, imprimono i caratteri di freschezza e aromaticità a questo vitigno. La vendemmia è piuttosto precoce, al fine di preservare brio e vivacità nelle uve. La vinificazione avviene in acciaio a basse temperature per meglio conservare l'espressione aromatica varietale. Successivamente viene affinato sulle fecce nobili, per guadagnare morbidezza e sapidità. È stato imbottigliato nel mese di gennaio 2025.

Ad un inverno caratterizzato da scarse precipitazioni ha fatto seguito una primavera piovosa. La stagione estiva ha avuto ondate di calore importanti, mitigate poi dalle piogge frequenti da metà agosto fino a tutto settembre. La diminuzione delle temperature ha favorito maturazioni lente per cui la raccolta del Vermentino si è protratta per tutto il mese di settembre. Le mani esperte nei vigneti hanno difeso con cura l'integrità delle uve e la loro tipica espressione di freschezza e intensità aromatica.

“Annata classica che esalta i profumi e i sapori varietali del Vermentino, con note floreali e agrumate, accompagnate da vivace mineralità gustativa.”

Giovanni Puccioni, Winemaker
Luca Marrone, Chief Winemaker

