

P O D E R E
San Cristoforo

VIGNETI E CANTINA IN GAVORRANO
MAREMMA TOSCANA

LUMINOSO 2025

Vermentino Maremma Toscana DOC



Note sulla vendemmia: l'autunno e l'inverno sono stati caratterizzati da precipitazioni abbondanti e prolungate, superiori alle medie storiche, con un apporto idrico fondamentale per la ricarica delle falde. Anche la primavera ha mantenuto un regime piovoso regolare, favorendo un avvio vegetativo equilibrato. Da fine primavera il clima si è stabilizzato su condizioni più calde e asciutte, con un'estate lunga, secca, ventilata e a tratti torrida, tipica del nostro contesto costiero mitigato dal mare. Le piogge di settembre sono arrivate in modo puntuale, dando sollievo alle piante senza generare criticità sanitarie. Le maturazioni si sono concentrate in una finestra temporale ristretta, a metà di settembre, con raccolte ravvicinate tra le diverse varietà. Le uve si sono presentate sane, ben concentrate, con profili aromatici definiti e un equilibrio naturale tra freschezza e struttura. Le rese, leggermente inferiori alla media per una minore allegagione, hanno privilegiato la qualità, restituendo vini di grande precisione espressiva.

Raccolta: 11 Settembre 2025 (giorno di frutto).

Uve: 85% Vermentino, 15% Trebbiano.

Vigneto: Campo Vecchio, Solatio e Rigiolato.

Densità del vigneto: 2.450 ceppi/ettaro.

Età media del vigneto: 48 anni.

Resa per ettaro: 60 ql/ha.

Fertilizzante: composti biodinamici e sovesci.

Fermentazione: pressatura soffice e decantazione statica in serbatoio di acciaio. Fermentazione con lieviti indigeni.

Battonage: ogni settimana da Novembre a Febbraio.

Maturazione: 6 mesi in acciaio.

Stabilizzazione: decantazione a freddo, nessuna filtrazione.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Produzione: 13.400 bottiglie.

Selected for
 bio&dynamica

 suitable
for
vegans

