



Portami al Mare Ed.25

Toscana IGT

Note sulla vendemmia: L'annata 2025 non vuole stupire con la forza, ma piuttosto con la grazia. Dopo un autunno e inverno molto piovosi, la primavera fresca ha alternato piogge e sole. L'estate, molto calda, ha portato maturità e concentrazione, ma senza rompere quell'armonia iniziale. Poi è arrivato settembre, con le sue piogge improvvise, a chiedere attenzione, sensibilità, mani esperte. Ne è uscita un'annata luminosa: non potente, ma precisa. Una Vernaccia che non alza la voce, ma sussurra. Fresca, tesa, elegante, con profumi nitidi di ginestra e di pera matura, con un'alcolicità contenuta, quasi a voler restare fedele alla sua anima più antica.

Raccolta: 16 Settembre 2025.

Uve: 100% Vernaccia.

Vigneto: Marolli.

Densità del vigneto: 4.850 ceppi/ettaro.

Età del vigneto: 26 anni.

Resa per ettaro: 80 qL/ha.

Fermentazione: pressatura soffice e decantazione statica in serbatoio di acciaio. Fermentazione con lieviti indigeni attraverso 'pied de cuve' in parte in tonneau di rovere francese da 500 litri.

Bâttonage: ogni settimana da Novembre a Febbraio.

Maturazione: 6 mesi in acciaio.

Stabilizzazione: decantazione a freddo, nessuna filtrazione.

