



La Balena 2025

Giallo paglierino chiaro con evidenti riflessi dorati. Al naso inizialmente aromi floreali di glicine, lime, acacia e ginestra. Seguono cenni di legno di cedro, melissa, timo selvatico e macchia mediterranea. Il finale fruttato è arricchito da note di pesca e melone giallo. Al palato voluminoso, vivace e piacevolmente agrumato, con buona struttura. Lungo finale, caratterizzato da erbe aromatiche.

Produttore	Petra
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Vermentino, Viognier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322952
Adatto a	Cucina mediterranea, 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.

Terroir

Suoli sabbioso-argillosi, leggermente calcarei

