



Vermentino Albablu 2025

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	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Vermentino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323546
Adatto a	Sashimi, 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.

