

LABADIA



Cetamura



Classificazione

Toscana Bianco i.g.t.

Annata

2025

Uvaggio

Uve bianche toscane

Vinificazione e affinamento

Tradizionalmente la vinificazione in bianco dei vini toscani avviene attraverso la rapida separazione delle bucce dal mosto per evitare la cessione di colore e tannini. La vinificazione in acciaio, a temperatura controllata, è il metodo più diffuso per preservare gli aromi del vino.

Gradazione Alcolica

12,5% Vol.

Annata

Ad un inverno mite, hanno fatto seguito precipitazioni irregolari e alcuni episodi temporaleschi nel mese di marzo. L'estate ha registrato temperature mediamente superiori alla norma, intervallate da piogge che hanno contribuito a mantenere un buon equilibrio vegetativo della vite. Le condizioni climatiche variabili hanno determinato una lieve flessione della produzione, ma hanno favorito una maturazione equilibrata delle uve, con grappoli sani e ben sviluppati. Ne risultano vini bianchi di grande freschezza ed espressività aromatica.

Note organolettiche

Colore giallo paglierino luminoso. Al naso si presenta intenso e raffinato, con eleganti sensazioni floreali accompagnate da note di frutta a polpa bianca e leggere sfumature di erbe officinali. Al palato è armonico ed elegante, sostenuto da una vivace freschezza. Il finale è sapido e persistente, con un piacevole ritorno di note agrumate.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente ad antipasti leggeri, crostacei, formaggi freschi o molli, pesce al cartoccio e carni bianche.

Temperatura di servizio 10°-12°C (50-53°F)

