



PYREMA

IGT COSTA TOSCANA 2025

DESCRIZIONE

AL NASO Bouquet giovanile e fruttato di albicocca, pera matura e melograno. L'intensità media mette in risalto le note fruttate, fresche e chiare, elegantemente bilanciate e armoniosamente strutturate.

AL PALATO Al palato il vino si presenta secco, con un'acidità vivace e succosa che sostiene elegantemente le note fruttate di albicocca, pera e melograno. L'intensità gustativa è equilibrata e un finale lungo, fine e leggermente sapido completa il profilo snello e armonioso del vino. Lo Chardonnay è adatto all'invecchiamento e acquisisce nel tempo ulteriore eleganza.

VITIGNI

Chardonnay, Fiano

VIGNETI

Le uve provengono dai nostri vigneti, con piante di 25 anni. Il vigneto si trova a Gavorrano, a 40 m sul livello del mare, in una posizione piuttosto asciutta, esposta a sud-ovest e con ottima esposizione solare. I terreni fertili combinano sabbia, limo, argilla e minerali, tra cui il pirite, conferendo al vino struttura, profondità e un terroir unico e riconoscibile.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, si abbina a pesce bollito, antipasti leggeri freddi o caldi, piatti di carne bianca delicatamente speziati e a diversi primi piatti.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

PREZZO

750 ml 27,50 Euro

VINIFICAZIONE

Pyrema fermenta in botti di legno da 320 litri, dove avviene successivamente anche la fermentazione malolattica. Il vino affina per un totale di otto mesi sulle fecce fini in legno, acquisendo struttura, complessità e profondità aromatica.



ANALISI

Contiene solfiti, Alcol: 14,7 %

Zuccheri residui: 2,8 %, Acidità: 5,3 g/l
pH 3,39

WINE OF ITALY

Imbottigliato da **TENUTA POGGIO AL RIGOLOCCIO**

Strada Provinciale 82, Loc. Rigoluccio, I-58023 Gavorrano

info@poggioalrigoluccio.com, www.poggioalrigoluccio.com