



# vermentino

TOSCANA IGT

2025



<b>Denominazione</b> <i>Denomination</i>	Toscana IGT
<b>Condizione vigneto</b> <i>Farming method</i>	Biologica <i>Organic</i>
<b>Zona di Produzione</b> <i>Production Area</i>	Capalbio, Grosseto
<b>Altitudine e esposizione</b> <i>Altitude and Exposition</i>	Sul livello del mare, Sud <i>On sea level, South</i>
<b>Composizione del suolo</b> <i>Soil composition</i>	Il terreno è di medio impasto, con prevalenza di sabbia e limo sull'argilla, e di scheletro medio. <i>A medium structured, well-drained soil primarily composed of sand and silt.</i>
<b>Densità viti per ettaro</b> <i>Density of plantation</i>	4000 ceppi per ha. <i>4,000 plants per ha/1,617 plants per acre</i>
<b>Forma di allevamento</b> <i>Training form</i>	Cordone speronato <i>Spurred cordon</i>
<b>Età media</b> <i>Average age</i>	15 anni <i>15 years</i>
<b>Uvaggio</b> <i>Grape variety</i>	Vermentino
<b>Vinificazione</b> <i>Fermentation</i>	Pigiatura soffice post diraspatura di uve intere raccolte a mano; macerazione pellicolare di 16 ore a 6°C in serbatoio inertizzato; separazione dalle bucce e successiva fermentazione per 16 giorni a 12° C. <i>Soft pressing after destemming of whole grapes hand-picked; skin maceration for 16 hours at 6°C in an inerted tank; separation from the skins and subsequent fermentation for 16 days at 12°C</i>
<b>Data di imbottigliamento</b> <i>Date of bottling</i>	18 marzo 2026
<b>Bottiglie prodotte</b> <i>Production in bottle</i>	6000 (0,75 l)
<b>Gradazione Alcolica</b> <i>Alcohol level</i>	12 % vol





# vermentino

TOSCANA IGT

2025

**Note di  
degustazione**  
*Tasting Notes*



Le uve per questo delizioso Vermentino arrivano dai vigneti della Tenuta Marsiliana dislocati nel cuore della incontaminata Maremma Toscana, a pochi chilometri dal mar Tirreno, condotti in regime di agricoltura biologica. Dalla lavorazione in solo acciaio delle uve Vermentino si ricava un vino dal colore giallo paglierino luminoso con decisi riflessi oro verdi. L'approccio olfattivo regala subito il suo chiaro carattere mediterraneo, solare, intenso e raffinato: pesca gialla e bianca, caramelline al limone, erbe aromatiche, oli essenziali di salvia e rosmarino. All'assaggio è tonico e fresco, più spostato verso sensazioni vegetali, agrumate e saline rispetto a quanto ravvisato al naso, tutto in un contesto con un grado alcolico contenuto (just 12,5%) e con un bilanciamento riuscito che contribuiscono alla creazione di un sorso appagante e a di una bevibilità coinvolgente.

Bonus: Mediterraneità

*The grapes for this delightful Vermentino come from the vineyards of Tenuta Marsiliana, nestled in the heart of the unspoiled Tuscan Maremma, just a few kilometers from the Tyrrhenian Sea. The vineyards are farmed under organic agriculture. Fermented exclusively in stainless steel, this Vermentino displays a bright straw-yellow color with vibrant green-golden reflections. On the nose, it immediately reveals its unmistakable Mediterranean character - sunny, intense, and refined - with notes of yellow and white peach, lemon candies, aromatic herbs, and essential oils of sage and rosemary. On the palate, it is vibrant and fresh, leaning more toward vegetal, citrus, and saline notes than the fruit-forward aromas suggested on the nose. The wine is characterized by a modest alcohol content (just 12.5%) and a well-crafted balance that contributes to a satisfying sip and captivating drinkability.*

Bonus: Mediterranean soul

**Abbinamenti**  
*Pairing*

Frutti di mare grigliati, in zuppa o crudi - Frittura di pesce - Pesci al forno - Primi di pasta con verdure fresche - Verdure grigliate - Risotto agli asparagi - Formaggi freschi e non stagionati - Piatti della cucina toscana come Crostini di fegato e Cecina.  
*Grilled seafood, in soup or raw - Fried fish - Baked fish - Pasta dishes with fresh vegetables - Grilled vegetables - Asparagus risotto - Fresh, unseasoned cheeses - Tuscan cuisine dishes such as Liver Crostini and Cecina.*

