



LA MAGIA
MONTALCINO

Vermentino



Annata

2024

Varietà

Vermentino

Temperatura fermentazione

18°C

Ph

3,44

Acidità

4,87

Gradazione alcolica

12,5 %

Periodo di vendemmia

Seconda settimana di settembre

Vinificazione

20% in barrique, 80% acciaio

Maturazione

20% barrique, 80% acciaio

Produzione

14000 bottiglie

Imbottigliamento

Marzo 2025

L'ultimo arrivato a La Magia ma non per importanza, il nostro bianco viene fatto da uve 100% Vermentino. La vinificazione e l'affinamento avvengono in acciaio inox e per un 10% in barrique di primo passaggio, per donare maggiore complessità e intensità. Alla vista, splende in un color giallo paglierino con tenui riflessi verdolini e al naso sprigiona una certa complessità data da sentori floreali, fruttati, vegetali e minerali: acacia, cedro e limone, pesca, pepe bianco, pane tostato, uva spina, note minerali, salvia, erba e fiori selvatici.

Al palato, grazie al buon equilibrio tra acidità e morbidezza, si presenta rinfrescante e allo stesso tempo avvolgente, pieno. Il finale è preceduto da una lieve dolcezza e chiude con una leggera nota ammandorlata. Da bere giovane ha potenziale di invecchiamento.