

LABADIA



Chill Me Toscana Bianco I.g.t. 2025

Vino fragrante e giovane con aroma dominato da note agrumate e di erbe officinali fresche ed un palato guidato da una piacevole vena acida e da un finale sapido e minerale



Area geografica: Toscana

Produzione: 9000

Contenuto alcolico (%): 12,5

Annata 2025: 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

