



CECCHI



CAPRIFOGLIO Viognier Maremma Toscana DOC 2025

Note di vendemmia: la stagione 2025 in Toscana è stata sicuramente caratterizzata da un grande equilibrio. La primavera, ricca di precipitazioni, che hanno garantito risorse idriche sufficienti nei mesi successivi, è stata seguita da un'estate fresca, con piogge sporadiche. Il mese di giugno ha registrato temperature superiori alla media stagionale, ma le piogge di inizio luglio le hanno riportate a un livello coerente con estati più miti. La vendemmia 2025 presenta profili molto buoni, con uve eccellenti in termini di maturazione, fruttato, acidità e sapidità.

Note di degustazione: Caprifoglio 2025 si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso è ricco e complesso, con note di mango e pesca che si accompagnano a delicate sensazioni floreali. Al palato è avvolgente, succoso, fresco e sapido e chiude con una persistente piacevolezza.

Abbinamenti consigliati: Caprifoglio è sicuramente un aperitivo piacevole, ma si abbina armonicamente anche con risotti di pesce e di verdura, con carni bianche e pesce. Esalta i piatti speziati e il sushi.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12°
Gradazione alcolica: 12% vol.