



CECCHI



LOBELIA TOSCANA IGT 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: Lobelia 2025 ha un delicato colore giallo paglierino con riflessi brillanti. Il bouquet è intenso e fragrante, con piacevoli note floreali che ricordano i fiori bianchi. Sensazioni fruttate di agrumi evidenziano una piacevole freschezza. Al palato è sapido, con un finale fresco e persistente, caratterizzato da sentori di erbe mediterranee.

Abbinamenti consigliati: Lobelia 2025 è un piacevole aperitivo e si abbina molto bene con pesce, piatti a base di verdure, carni bianche e cucina asiatica.

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