



CECCHI



TRENO DEL MARE Toscana IGT Vermentino 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: nel complesso un vino di piacevole impatto, che trae la sua caratteristica dall'espressione varietale. Treño del Mare Vermentino si esprime con inconfondibili sentori di succulenta frutta estiva, dalla polpa matura e dallo stile fresco e fragrante.

Abbinamenti consigliati: ottimo con piatti a base di pesce anche elaborati, carni bianche, insalate ricche o anche come aperitivo.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12°
Gradazione alcolica: 12,5%