



# CECCHI



## LA MORA 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:** al naso aromi ampi e intensi di frutta tropicale, accompagnati da note agrumate e floreali tipiche del vermentino coltivato in maremma. Alla bocca pieno, vivacizzato da una spiccata acidità, che dona freschezza e persistenza nel finale.

**Abbinamenti consigliati:** ideale con piatti a base di pesce e crostacei, antipasti di mare, primi piatti leggeri e preparazioni a base di verdure. Si abbina inoltre a carni bianche e a formaggi freschi.

**Temperatura di servizio consigliata:** 8-10°  
**Gradazione alcolica:** 12,50% vol.