



PEPITE IGT – NATURAL ESTILO LARANJA



País, Região e Sub-região

Itália / Toscana / Maremma-Grosseto



Vinhedo

Vinhas plantadas em solos de alta qualidade, rico em minerais e muito sol, mas com ventos fortes capazes de preservar as uvas.



Uva

100% Vermentino



Safra

2022



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

A colheita é feita em duas etapas. A primeira ocorre quando uma pequena quantidade de uva é colhida e usada para preparar o 'ped de cuve', aproveitando os cachos inteiros e pressionando-os manualmente em uma pequena cuba. Após 3 dias, após o sumo fermentar graças às próprias leveduras, inocular-se as restantes uvas colhidas, mas que

foram desengaçadas, prensadas e colocadas em cuba de inox. Após 5 dias são prensadas em conjunto e durante os primeiros dias de fermentação são realizadas várias remontagens. Cinco dias após a fermentação e a tampa levantada, ocorre a sedimentação, seguida pela trasfega e prensagem do mosto. A fermentação é concluída em cubas de inox. Várias outras operações de trasfega são realizadas nas semanas seguintes. O engarrafamento ocorre após 5 meses da colheita. O vinho não é filtrado e nenhum sulfito é adicionado durante a vinificação ou engarrafamento.



Notas de Degustação

Cor âmbar e ouro. Aromas de ervas silvestres, feno, frutas amarelas e ervas mediterrâneas. O sabor é de damascos secos, gengibre e mel. No final, uma frescura salgada transporta a mente para a beira-mar e uma leve nota tânica que lembra o chá verde. Uma agradável rusticidade revela o seu preparo artesanal e uma grande expressividade territorial. Incrivelmente limpo para um vinho natural, é complexo e intrigante.



Harmonização

Combina com massas com trufas, atum selado com vegetais grelhados, cordeiro temperado, culinária árabe e paella.



Sobre a Vinícola

Val di Toro é uma empresa familiar que possui 12 hectares de vinhedos localizados no coração de Maremma, na Toscana, e geram cerca de 100 mil garrafas por ano. Para o casal proprietário, Anna Maria Cruciata e Hugh Constable Maxwell, a história de como um vinho é produzido é tão importante quanto o próprio vinho e acreditam que uma boa viticultura começa com o cuidado do solo. De fato, praticam a agricultura orgânica desde 2004 e a partir de 2015 conseguiram o certificado como orgânicos. A abordagem foi sempre mergulhar no ritmo da natureza para abraçar toda a biodiversidade e incentivar o processo natural, a fim de cultivar uvas saudáveis a partir das quais derivam vinhos expressivos e vibrantes. Portanto, as práticas agrônômicas visam enriquecer o solo e administrar a vinha como uma unidade equilibrada e sustentável.