

MAREVIGLIA 2025

Il nome Mareviglia si ispira ai meravigliosi tramonti rosati sul mare di Bolgheri. Mareviglia è un vino mediterraneo, una fusione tra brezza marina, erbe aromatiche e uve mature.



IL RACCONTO DELL'ANNATA 2025

L'inverno tra il 2024 e il 2025 è stato ricco di piogge, che hanno rifornito le riserve idriche del suolo. Le precipitazioni, protrattesi fino a maggio, hanno richiesto un'attenta gestione dei vigneti per prevenire malattie e ristagni.

Da giugno, il ritorno del clima caldo e ventilato ha favorito una vegetazione rigogliosa e ben equilibrata. Le viti hanno mantenuto un fogliame sano e protettivo, ideale per la maturazione dei grappoli.

La vendemmia 2025 ha preso il via il 19 agosto con la raccolta anticipata di Grenache e Syrah, provenienti dal vigneto che si estende di fronte alla villa. Le uve sono state pressate immediatamente per ottenere un rosato fragrante e ricco di profumi.

Denominazione: Toscana Rosato IGT

Uve: Grenache, Syrah

Fermentazione: pressatura diretta delle uve che sono state raccolte con un leggero anticipo per ottenere una maggiore freschezza. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 17 °C

Maturazione: esclusivamente in serbatoi di acciaio inox

Affinamento: minimo 2/3 mesi in bottiglia



CAMPO ALLE COMETE
Loc. Sughericcio, Via Fornacelle, 249
57022 Castagneto Carducci (LI)
T.+39 0565 766056
www.campoallemete.it
info@campoallemete.it