

# BEN 2024 Vermentino DOC Maremma Toscana



## La Cantina:

Nittardi, boutique winery tra Castellina e Panzano nel Chianti Classico, si è espansa in Maremma negli anni '90. Citata già nel 1183 come „Nectar Dei“, appartenne a Michelangelo Buonarroti, che inviava il vino al Papa. Dal 1981 è della famiglia Canali-Femfert, oggi guidata da Léon. I vini sono certificati biologici e sostenibili Equalitas, a conferma del loro impegno per qualità e ambiente.

## Il Vigneto:

BEN è prodotto nei nostri vigneti Mongibello delle Mandorlaie in Maremma, a 8 km dal mare e a 250 metri di altitudine, nella zona del Morellino di Scansano. Il suolo sabbioso, arricchito da granito, scisto e strati vulcanici, dona al vino un carattere distintivo.

## Il Vino:

BEN, ispirato al termine Beniamino, usato per indicare il figlio più giovane e amato, è il nostro primo vino bianco dalla Maremma. Prodotto con cura da Vermentino in purezza, un vitigno autoctono toscano molto apprezzato lungo tutta la costa mediterranea, BEN esprime il terroir costiero della Maremma con freschezza, vivacità e autenticità.

## L'Annata:

La stagione 2024 in Maremma ha offerto condizioni equilibrate per una maturazione ottimale. Una primavera mite e piovosa, seguita da un'estate calda e soleggiata con precipitazioni moderate, ha favorito uno sviluppo regolare delle vigne. La vendemmia ha prodotto uve con ottima acidità, zuccheri ben bilanciati e non troppo alti e aromi vibranti, espressione autentica del terroir costiero. Nel complesso, il 2024 si preannuncia come un'annata di grande carattere ed eleganza.

## Profilo Sensoriale:

Colore giallo vivace con riflessi dorati. Al naso è delicatamente fragrante, con note floreali accompagnate da aromi di pesca, melone e frutti esotici. Al palato, una texture avvolgente è bilanciata da accenti agrumati e da un tocco salino rinfrescante. Il finale elegante e persistente rivela una pronunciata mineralità, espressione autentica del terroir marino.

## Dettagli Tecnici:

Vitigno:	100% Vermentino
Resa:	40hl/ha - 6.700 viti per ettaro
Vinificazione e affinamento:	Fermentazione in vasche d'acciaio inox da 70 hl, breve macerazione sulle bucce, affinamento di 5 mesi sui lieviti fini con bâtonnage. Nessuna fermentazione malolattica.
Imbottigliamento:	Febbraio 2025
Alcol:	12,5 %
Acidità totale / pH:	6,2 g/l / 3,5

