



TERRE DEI GHELFI
BOLGHERI

ANNALUCE

Vermentino di Toscana IGT 2025

Un vermentino in purezza che riflette la luce, la brezza e la mineralità della costa toscana. Dedicato da Alberto Ghelfi alla madre Anna, Annaluce è un bianco elegante e solare, dalla freschezza vibrante e dalle sfumature sapide che accompagnano una struttura armoniosa. Fermentato in tonneau di rovere francese e maturato sulle fecce fini, rivela una consistenza cremosa e un carattere minerale.

VITIGNI

100% Vermentino

GRADO ALCOLICO 13 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Toscana

TERRENO

Sabbioso, argilloso e alluvionali di antica origine marina

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANNI DI IMPIANTO

4 anni

VENDEMMIA

A mano in cassette da 15 kg

VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Avviene a temperatura controllata in tonneau di rovere francese da 300 litri, utilizzando lieviti selezionati, tra cui il raro ceppo 1895C™

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

AFFINAMENTO

Il vino rimane sulle fecce fini (sur lies) per circa 4 mesi negli stessi tonneau, con bâtonnage regolari

IMBOTTIGLIAMENTO

Febbraio successivo alla vendemmia



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino luminoso con riflessi dorati, Annaluce si apre al naso con note di pesca gialla, albicocca e fiori bianchi, accompagnate da delicate sfumature di vaniglia. Al palato è fresco e armonioso, di buon corpo e sostenuto da una viva mineralità.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a piatti di pesce e crostacei, come salmone o branzino, carpacci di gamberi, pasta con le cozze o risotti ai frutti di mare. Adatto ad accompagnare anche cucine mediterranee, con spezie o con influenze orientali. Ottimo con carni bianche delicate, come coniglio o pollo, e con formaggi freschi.

IL CLIMA DEL 2025

L'annata 2025 a Bolgheri è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera particolarmente piovosa, che ha garantito buone riserve idriche nel suolo. L'estate si è mantenuta complessivamente equilibrata, con temperature moderate e precipitazioni ben distribuite tra luglio, agosto e settembre, favorendo uno sviluppo regolare della vite e una maturazione graduale delle uve. La vendemmia del Vermentino si è svolta tra l'ultima settimana di agosto e la prima settimana di settembre, attraverso raccolte scalari effettuate in diversi momenti di maturazione. Questa scelta ha permesso di preservare la freschezza e l'intensità aromatica delle uve, contribuendo al contempo a conferire maggiore struttura, complessità ed equilibrio al vino.

TERRE DEI GHELFI S.r.l. Società Agricola a Socio Unico
Società soggetta a direzione e coordinamento di Alberto Ghelfi Holding S.r.l. a Socio Unico

Podere Marconi, 182
57022 Castagneto Carducci (LI)

P.IVA/C.F./Registro imprese di Livorno: 01274090495
REA LI-114757 - Cap. Soc. €15.000,00

www.terredeighelfi.it
E-mail: info@terredeighelfi.it
Tel. +39 0565 1902532