



GROTTAIA VERMENTINO 2017

I.G.T. Toscana Vermentino

REBSORTEN: 85% Vermentino, 15% Sauvignon Blanc.

KLIMA: Charakteristisch für den Jahrgang 2017 war ein trockener und milder Winter, der einen früheren Austrieb der Reben mit sich brachte. Frühjahr und Sommer waren warm und trocken und die Lese begann vorzeitig, für die Vermentino-Trauben am 20. August. Die klimatischen Bedingungen führten zu einem erheblichen Produktionsrückgang, waren aber gleichzeitig ein Garant für optimale Traubenqualität.

VINIFIKATION: Zwei Wochen dauernde Gärung in Edelstahlbehältern mit Temperaturkontrolle bei 12 - 14° C. Einige Monate Verfeinerung "sur lie" (auf den Hefen) in Edelstahlbehältern vor der Abfüllung im auf die Lese folgenden Frühjahr.

NOTIZEN ZUM WEIN: Wein mit strohgelber Farbe und rasch aufblitzenden, grünlichen Reflexen. In der Nase bestechen intensive Fruchtaromen, die sich zu Noten gelber Pfirsiche entfalten gefolgt von Zitrusnuancen und schwachen Apfeltönen. Im weiteren Verlauf zeigen sich die typischen Noten mediterraner Macchia, aus denen Minze und wilder Salbei herausragen. Im Finale die charakteristischen mineralischen Noten des Vermentino aus Küstenzonen. Am Gaumen präsentiert er sich würzig, mit schöner Frische und großer Mineralität. Ein Wein mit guter und wohlthuender Persistenz. Er paßt hervorragend zu Fischgerichten, Krustentieren und zartem, weißem Fleisch.

FLASCHENGRÖSSEN: 750 ml.