

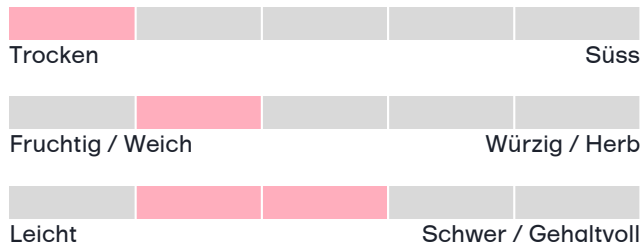


VERMENTINO AIRALI



Maremma Toscana DOC, Villa Pinciana, Toskana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Dieser Vermentino mit einem kleinen Anteil an Viognier überzeugt mit seiner Fülle. In der Nase gelbe Früchte, an Aprikosen und Pfirsich erinnernd, mit feinen Salbei Noten. Zeigt eine herrliche frische am Gaumen mit einem breiten Abgang.

Begleitend zu

Antipasti, Grillgemüse, Fisch

Vinifikation

Die Ernte erfolgte ende August. Sanftes pressen der Trauben, die Gärung bei 14°C dauerte ca. 1 Monat. 5 Monatiger Ausbau im Stahltank, die Malo wurde nicht durchgeführt. Jahresproduktion: 7500 Flaschen

Traubensorten

Viognier, Vermentino

Alkohol

12.5 %

Format

75 cl

VILLA PINCIANA

Das Anwesen in Capalbio in der südlichen Maremma ist im Besitz von 55 Hektaren Land. Im Jahre 2003 starteten Illaria und Massimo Tosato zusammen mit dem begnadeten Önologen Paolo Caciorgna und dem Agronomen Edoardo Pastorelli mit der Bewirtschaftung von 9 Hektaren Reben. Die Bodenstruktur besteht aus sandigem, eisenhaltigem roten Ton. Bepflanzt wurden einheimische Rebsorten wie Sangiovese, Pugnitello und Vermentino, sowie die internationalen Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und Syrah. Das Mikroklima ist von den kühlen Nächten und der Nähe zum tyrrhenischen Meer geprägt. 2011 ist die moderne Kellerei dazugekommen. In Zukunft werden durch den Ausbau der Rebflächen noch weitere Weine folgen.

<http://www.villapinciana.com>