



# Vigneti Giole

## Vermentino 3

Eine Rebsorte mit antiken Ursprüngen, die seit jeher in der Toskana angebaut wird. Ein Wein, der an den Duft der Tage am Meer erinnert, begleitet von der Meeresbrise.

Ein junger Weinberg von 1 Hektar, der auf Flusskies in der Gegend von Manciano auf 200 Metern über dem Meeresspiegel liegt. Die Bewirtschaftung erfolgt naturnah, ohne synthetische Produkte. Die Ernte findet in den ersten zehn Septembertagen statt. Weißweinbereitung mit statischer Kaltdekantation des Mostes, ohne Schönungsmittel. Anschließend wird der Most abgezogen, und die Gärung erfolgt bei 19 °C. Nach dem Abstich reift der Wein drei Monate lang, wird umgefüllt und mit Schwefeldioxid stabilisiert, bevor er steril gefiltert abgefüllt wird (die malolaktische Gärung wird nicht durchgeführt). Der Gesamtschwefeldioxidgehalt bei der Abfüllung beträgt 60 mg/l.

### Rebsorten

Vermentino 100 %

### Produktionsbereich

Gemeinde von Manciano

### Charakteristik des Weinbergs

Junge Reben auf lehmig-sandigen Böden fluvialen Ursprungs, angereichert mit den für Flussbetten charakteristischen Kieselsteinen.

### Agronomische Techniken

Wir verwenden keine synthetischen Produkte; Behandlungen werden nur mit Kupfer und Schwefel durchgeführt.

Die Ernte findet normalerweise in der ersten Septemberwoche statt, wenn die Trauben ihre volle Reife erreicht haben und die charakteristische kastanienbraune Farbe des reifen Vermentino aufweisen.

### Vinifikation

Statische Klärung bei 8 °C ohne Zusatz von Produkten; Weißgärung bei kontrollierter Temperatur von 19°C; Reifung auf der Feinhefe für drei Monate in Stahl, Abfüllung im zeitigen Frühjahr.

### Organoleptische Anmerkungen

Leuchtend strohgelbe Farbe. An der Nase unmittelbar und angenehm mit Erinnerungen von weißen Blüten und Früchten. Eine krautige Note und ein Hauch von Süßem vervollständigen das aromatisches Bouquet. Im Mund ist sofort die Würze und die gute Struktur zu erkennen.

Der Geschmack ist in all seinen Komponenten ausgewogen; die gute Persistenz macht ihn angenehm bei vielen Gelegenheiten.

### Empfohlene Kombinationen

Reichhaltige Fischvorspeisen, Suppen, Gemüsegerichte.

### Serviertemperatur 12° C

