

ORPICCHIO

Toscana IGT
2024



Biointegrale



Biologico

WEISSWEIN / FLASCHE 0,75 L / 13,5% ALK. / 8 C° - 12 C°

Bezeichnung und Name: Orpicchio, Toscana IGT

Rebsorten: 100% Orpicchio

Rebfläche: 1 Hektar

Erste Weinlese und abgefüllte Flaschen:
2024, 1.500 Flaschen.

Hanglage: Nord-Süd / Süd-Ost

Höhenlage: 450 m ü. d. M.

Bodenart: Die Geologie der Böden in diesem Gebiet besteht aus sandigen Siltiten und Tonschiefern aus dem Miozän (vor etwa 20 Millionen Jahren). Das Gebiet zeichnet sich durch einen hohen Anteil an grobem Gesteinsmaterial aus. Die durchschnittlich durchwurzelbare Tiefe beträgt über 100 cm.

Pflanzjahr: 2020

Dichte: 6.200 Rebstöcke pro Hektar.

Erziehungssystem: Guyot

Produktion: 60 dt/ha

Lese: manuell in Kisten.

Vinifikation: 100 % in Terrakottaamphoren. Maischegärung auf den Schalen für ca. 95 Tage.

Ausbau: 100 % in Terrakottaamphoren für 4 Monate, danach weitere 5 Monate in der Flasche.

Alterungspotenzial: bis zu 10 Jahre.



ORPICCHIO

Toscana IGT
2024



Aromen und Geschmacksnoten: brillantes, lebhaftes Goldgelb mit warmen Reflexen. In der Nase mediterrane Kräuter – Thymian, Salbei, Fenchel – sowie Holunderblüten und Kamille. Limette, Bergamotte, kandierte Zitrusfrüchte, begleitet von balsamischen und leicht harzigen Noten. Am Gaumen frisch und agil: präzise, senkrechte Säure, feines Tanningerüst mit Grip ohne Schwere. Mineralität trägt die klare, saftige Frucht und steigert Eleganz und Persistenz. Ein Wein, der Komplexität und Leichtigkeit vereint und mit leuchtender Frische sowie mineralischer Spannung zum Weitertrinken einlädt.

Speiseempfehlung: Rohkost und Schalentiere – *Austern, Jakobsmuschel-Carpaccio*. Elegante erste Gänge – *Tagliolini mit Kaisergranat, Limette, Hauch Wasabi*; oder *Kartoffel-Tortelli mit Butter und Salbei*. Gemüse & Gourmet-Frittiertes – *Gebratene Polenta mit sautierten Pilzen oder leichte Parmigiana*. Asiatische Küche – *Misosuppe, Ceviche, Sushi mit weißem Fisch*. Frische Käse – *Büffelmozzarella, junger Ziegenkäse*.

Klimaverlauf: 2024 erlebte das Casentino, besonders Pratovecchio Stia, eine ausgeglichene, günstige Vegetationsperiode bei Menge und Qualität. Der Winter war mild mit wenigen Frosttagen; die Vegetationsruhe verkürzte sich leicht, ohne Schäden oder phänologische Ungleichgewichte. Früher, gleichmäßiger Austrieb dank milder März-/April-Temperaturen; Frühjahrsregen regelmäßig, nicht übermäßig, mit guter Wasserversorgung und geordnetem Wachstum.

Blüte und Fruchtansatz verliefen optimal, mit hoher Knospenfruchtbarkeit und wohlgeformten Trauben. Der Sommer lag über dem Durchschnitt (+1,5 bis +2 °C) mit Spitzen über 35 °C, jedoch durch Juni-/Juli-Gewitter gemildert, wodurch Wasserstress kontrolliert blieb: regelmäßige Beeren, passende Größe, zufriedenstellende Erträge. Die önologischen Parameter entwickelten sich zügig: steigender Zuckergehalt, durch nächtliche Temperaturschwankungen bewahrte Säure. Die Lese erfolgte leicht vorzeitig, mit gesunden Trauben im Keller.