

ORPICCHIO

Toscana IGT
2025



Biointegrale



Biologico

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

Bezeichnung und Name: Orpicchio, Toscana IGT

Rebsorten: 100% Orpicchio

Rebfläche: 1 Hektar

Abgefüllte Flaschen: 800

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
2025



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: Die Vegetationsperiode 2025 im Casentino, im Gebiet von Pratovecchio Stia, war von einem ausgeglichenen Witterungsverlauf und ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden geprägt, die ideale Voraussetzungen für eine langsame und harmonische Reifung der Trauben schufen. Der Winter sorgte für ausreichende Wasserreserven, während der milde Frühling mit gleichmäßig verteilten Niederschlägen einen einheitlichen Austrieb sowie eine gesunde Entwicklung der Laubwand begünstigte.

Der Sommer war warm und überwiegend trocken; die Höhenlage verhinderte jedoch übermäßigen Hitzestress und ermöglichte den Reben, ihr ausgezeichnetes physiologisches Gleichgewicht zu bewahren. Die ausgeprägten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht trugen dazu bei, Frische, natürliche Säure und aromatische Intensität zu erhalten. Die Lese erfolgte unter idealen Witterungsbedingungen, wobei die Trauben vollkommen gesund waren und sich durch eine außergewöhnliche Aromatik, Konzentration und Ausgewogenheit auszeichneten.