



CONTE DI CASTIGNANO

MAREMMA TOSCANA DOC VERMENTINO 2024



Bezeichnung und Name:

Maremma Toscana Doc Vermentino - Conte di Castignano.

Rebsorten: Vermentino 100%.

Herkunft: Unsere Weinberge befinden sich im Hinterland der Provinz Grosseto, nur wenige Schritte von dem etruskischen Dorf Vetulonia entfernt und gehören zum Gebiet mit der Bezeichnung „toskanische Maremma“. Die günstige Lage im inneren Barancio-Tal mildert die Sommerhitze und sorgt auch in den heißesten Zeiten für ein kühles Mikroklima. Die überwiegend sandig-lehmigen Böden bieten ein ideales Umfeld für den Anbau von Vermentino und gewährleisten die Erzeugung von Weinen mit großer Frische und Eleganz.

Erziehungsform: Guyot und Kordon-Erziehung.

Pflanzjahr: 2014.

Stockdichte: 6000 Rebstöcke pro Hektar.

Ertrag: 1,7 Kg Trauben pro Rebstock.

Weinlese: Von Hand mit sorgfältiger Auswahl der Trauben.

Vinifikation: Auf das Entrappen folgt das Keltern durch sanftes Pressen der Beeren und reduktive Mostverarbeitung, um das aromatische Potenzial der Trauben so weit wie möglich zu erhalten. Der gereinigte Most wird für die anschließende Gärung, die bei einer durchschnittlichen.

Ausbau: Nach Abschluss der Gärung wird der Wein etwa 6 Monate lang gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt wird, was im Allgemeinen im auf die Weinlese folgenden Monat März geschieht.

Aromen und Geschmacksnoten: Ein lebendiger und frischer Wein, der die Aromen der mediterranen Macchia am besten zum Ausdruck bringt. In der Nase entfalten sich Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und gelben Blumen, während der Geschmack eine ausgeprägte Säure und Frische zeigt, mit einem intensiven, würzigen Abgang.

Speiseempfehlungen: Idealer Begleiter für einen Aperitif und Fischgerichte wie Meeresfrüchte-Crudités, Tintenfischsalat oder Thunfisch-Tataki. Dieser Wein passt auch hervorragend zu weißem Fleisch, z. B. zu gegrilltem Hähnchen mit knackigem Gemüse oder gebratenem Kaninchen mit frischen Tomaten und schwarzen Oliven. Er passt auch perfekt zu verschiedenen Frischkäsesorten.



Alterungspotenzial:

Es entfaltet seine beste Wirkung, wenn es innerhalb von 3 Stunden nach der Ernte verzehrt wird



Trinktemperatur:

6°C im Sommer, 8°C im Winter.



Weiß



750 ml



12,5%