



CONTE DI CASTIGNANO

MAREMMA TOSCANA DOC VERMENTINO 2024



Benoeming en Naam:

Maremma Toscana Doc Vermentino - Conte di Castignano.

Druivensoorten: 100% Vermentino.

Herkomst van het gebied: Onze wijngaarden liggen in het binnenland van de provincie Grosseto, op slechts een paar stappen van het Etruskische dorp Vetulonia, binnen het gebied van de denominatie Maremma Toscana. De meer interne ligging van de Barancio-vallei tempert de zomerse hitte en garandeert een koel microklimaat, zelfs in de warmste periodes. De bodem, voornamelijk zandig/kleiachtig, biedt een ideale omgeving voor de teelt van Vermentino en garandeert de productie van wijnen met een grote frisheid en elegantie.

Teeltsysteem: Guyot en Cordon Speronato.

Aanplantingsjaar: 2014

Dichtheid: 6.000 stokken per hectare.

Productie: 1,7 Kg druiven per stok.

Oogst: Handmatig, met zorgvuldige selectie van de trossen.

Vinificatie: Na het ontstelen volgt het kneuzen met lichte breuk van de bes en verzending naar de pers voor een reductieve persing om het aromatische potentieel van de druiven maximaal te behouden. Het schone sap wordt naar roestvrijstalen tanks gestuurd voor de daaropvolgende fermentatie, die plaatsvindt bij een gemiddelde temperatuur van 14 °C/18 °C.

Rijping: Zodra de fermentatie is voltooid, wordt de wijn ongeveer 6 maanden "sur lies" gehouden voor de botteling, die doorgaans in maart na de oogst plaatsvindt.

Proefnotities: Een levendige en frisse wijn die de aroma's van de mediterrane vegetatie optimaal tot uitdrukking brengt. In de neus komen citrusnoten, perzik en gele bloemen naar voren, terwijl de smaak zich kenmerkt door een uitgesproken zuurheid en frisheid, met een intense en zoute afdrank.

Gerechtersuggesties: Een ideale compagnon voor een aperitief en voor visgerechten, zoals zeevruchtencrudités, octopus salade of tonijn tataki. Ook uitstekend bij wit vlees, zoals gegrilde kip met knapperige groenten of konijn met verse tomaten en zwarte olijven in de pan. Perfect om te combineren met verse kazen.



Verouderingspotentieel:

Komt het beste tot zijn recht als het binnen drie jaar na de oogst wordt geconsumeerd.



Serveertemperatuur:

6°C in de zomer, 8°C in de winter.



Wit



750 ml



12,5%