

Il Vignino 2018

Name	Il Vignino IGT Toscana Vermentino
Bezeichnung	Toscana Vermentino IGT
Traube	Vermentino 100%
Produktion	1.300 Flaschen
Herkunft	Borgo Pignano, Volterra, Toscana
Bodentyp	kalkhaltiger Lehm
Höhe	ca. 500 m über Normalhöhennull (m ü. NHN)
Erziehungsform	Guyot
Pflanzendichte	5.000 Pflanzen / ha
Ertrag pro Hektar	70 Ztr. / ha
Lese	Dritte Woche im September
Alkoholgehalt	12,50 – 13,00 % vol.
pH	3,25 – 3,35
Gesamtsäure	5,50 – 5,80 g/l
Zuckeranteil	1,00 – 1,50 g/l



Weinherstellung:

Wenn die Trauben den richtigen Reifegrad und eine goldene Farbe erreicht haben, werden sie von Hand in den kühlen Morgenstunden gelesen. Auf dem Weingut werden die Trauben anschließend sofort entstielt, vorsichtig gepresst und in wärmerregulierten Stahltanks gelagert. Die Gärung läuft bei ca. 14 °C ab, um frische und fruchtige Aromen zu begünstigen. Danach bleibt der Wein für etwas drei Monate in den Stahlfässern. Die Stabilisierung und die Abfüllung des Weines erfolgen ca. 5 Monate nach der Lese.

Geschmacksnoten:

Strohgelbe Farbe, mit hellen, ins Grüne zielenden Reflexen. Das Aroma ist fruchtig mit leichten Noten von Golden Delicious Äpfeln, Bergamotte und Papaya außerdem einem Hauch von Kräutern und Salbei und einem intensiven mineralischen Charakter im Hintergrund. Beim Probieren stechen die Frische und die Säurekomponente deutlich hervor und machen diesen Wein sehr gefällig. Der Wein ist gut ausbalanciert mit seiner Fülle und abgerundeten Aromen, sowie durch seinen territorialen Mineralcharakter.

Serviovorschlag:

In einem mittelgroßen Glas mit ca. 9-10°C servieren.

Zu welchem Essen passt der Wein?

Es passen Vorspeisen wie z.B. Aufschnitt und Käse, sowie Fisch und Meeresfrüchte.