

ECO DI MARE

2023

TOSCANA IGT VERMENTINO

Toskanischer Vermentino im Argentiera-Stil



Zusammensetzung

Vermentino 100%

Weinberge und Terroir

Höhenlage: 20 bis 80 m ü. M.

Boden: durch Windablagerungen entstandene rötliche Sandböden

Weinbergsausrichtung: Westen

Pflanzdichte: 6.500 Rebstöcke/ha

Ertrag pro Hektar: 9.000 kg Trauben

Weinbereitung

Weinlese: von Hand

Gärung und Feinhefekontakt: 15 Tage in temperaturkontrollierten
Edelstahltanks, anschließend zweimonatige Lagerung auf der Feinhefe

Reifung: 3 Monate im Edelstahl

Flaschenreife: 3 Monate

Klima

Auch im Jahrgang 2023 gab es klimatische Unwägbarkeiten, an die wir inzwischen gewöhnt sind. Der Jahresanfang war kalt und niederschlagsarm, dann gab es unvermittelt im Mai 18 Regentage, was für Bolgheri absolut ungewöhnlich ist.

In dieser Phase war sorgfältige Weinbergsarbeit von größter Bedeutung, um Schäden zu verhindern und damit der Vegetationszyklus der Reben nicht beeinträchtigt wurde.

Die Temperaturen während der Reifezeit der Trauben erreichten die inzwischen üblichen durchschnittlichen 28 bis 30 °C. Am 25. und 26. August brachten ausgiebige Niederschläge erfrischende Abkühlung und machten eine perfekte Traubenreife möglich.

Anmerkungen zur Weinlese

In der ersten Septemberwoche herrschten ideale Bedingungen für den Beginn der Weinlese: Als erstes wurden die Vermentino-Trauben für den Eco di Mare gelesen, die in den Weinbergen in der Nähe der Viale dei Pini wachsen.

Wie alle anderen Rebsorten ist auch unser Vermentino ausgezeichnet geraten und besitzt unverwechselbaren Charakter: aromatisch und mineralisch, begleitet von einer ausgeprägten Säure.