

Guado al Melo  
**L'AIRONE**  
 TOSCANA IGT VERMENTINO

Der L'AIRONE entsteht aus **Vermentino**, einer historischen lokalen Rebsorte, perfekt für unsere Weinberge mit einem marinen und windigen Klima. In der Tat ist er typisch für die Tyrrhenische Küste. Der Vermentino ist in unseren Weinbergen mindestens seit Mitte des 19. Jahrhunderts dokumentiert. Die handwerkliche Herstellung und eine kurze Lagerung auf den Hefen verleihen dem Wein Persönlichkeit und Komplexität.

**NAME/ETIKETT:** In kühleren Jahreszeiten kann man oft die kleinen, weißen Reiher (Ochsenreihler) beobachten, die sich mit Anmut durch die Weinberge bewegen. Anmut und Leichtigkeit sind genau die Merkmale dieses sehr Weins, sowie eine Lebenseinstellung. Es sind weiße Reiher. Dieser hier ist von einem schönen goldgelb, um an die Farbe des Weines zu erinnern.



**BEZEICHNUNG:** Toscana IGT Vermentino

**REBSORTE:** Vermentino

**WEINBERG:** er entsteht in unseren Weinbergen entlang des Baches „Fossa di Bolgheri“. Wir bearbeiten sie mit Überlegung und Sorgfalt, nach **integrierten und nachhaltigen Weinbausystemen**.

**KLIMA:** mediterran, von den tyrrhenischen Meereswinden gemildert und mit bedeutenden Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. **BÖDEN:** aus Schwemmland, sehr tief, sandig und



L'AIRONE sollte gekühlt bei ca. 8-10°C serviert werden. Er ist ausgezeichnet alleine und als Aperitif. Es passt gut zu vegetarischen Gerichten, Fischgerichten, Eiern und Käse.

Sie ist etwa 1-2 Jahre haltbar. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontalen Lage gelagert.

lehmig-sandig, mit wechselndem Vorkommen von Kieselsteinen.

**ERNT:** 10-11 September, in den frühen Morgenstunden.

**HERSTELLUNG:** Jede homogene Mikroparzelle des Weinbergs wird separat auf handwerkliche Weise geerntet und verarbeitet, mit größter Sorgfalt und mit dem Ziel, die territorialen Eigenschaften der ausgewählten Trauben hervorzuheben. Die am frühen Morgen gelesenen Trauben werden innerhalb entbeert und schonend gepresst. Der Most wird durch natürliche Absetzung geklärt, indem man ihn über Nacht kühl lagert.

**AUSBAU:** ca. 4 Monate in Stahltanks auf der Feinhefe (oder Hefetrub), mit häufigem manuellem Umpumpen. Nach dieser Zeit wird er von der Feinhefe durch natürliche, kalte Absetzung geklärt und leicht gefiltert.

**ERSTE PRODUKTION:** 2010



**JAHRGANG 2024:** Der Frühling war kühler und regnerischer als gewöhnlich. Im Juli begann die wunderschöne, für unsere toskanische Küste typische Sommersaison, heiß und windig. Das gute Wetter hielt dann fast den ganzen September über an, unterbrochen von einigen Regentagen, gefolgt von sonnigen und windigen Tagen, die die Trauben und den Boden sehr gut trockneten. Die Weinberge gediehen optimal, mit sehr guten Produktionserträgen, aber dank des windigen Klimas gab es nur wenige Probleme mit Pflanzenkrankheiten. Die Trauben sind gesund, sehr wohl duftend und haben einen durchschnittlich etwas niedrigeren Alkoholgehalt, als in den letzten Jahren.

Alkohol: 13,00% vol.

Mittlerer Wert  
 für einen feinen toskanischen Weißwein

Restzucker: 0,56 g/l

Vernachlässigbare Gärungsrückstände:  
 es ist ein **trockener Wein**

Trockenextrakt: 25,8 g/l

Hoher Wert:  
 es ist ein Weißwein mit mittel Körper

Gesamtsäure: 6,0 g/l

Mittelhoher Wert für einen Weißwein:  
 Er sorgt für Ausgewogenheit und Frische

Gesamtschwefeldioxid: 0,095 g/l

Niedriger Wert: keine Probleme  
 aber optimale Lagerfähigkeit

E in 100 ml: 322 kJ / 77 kcal

**EIGENSCHAFTEN:** mittelkräftig und von guter Frische, Es präsentiert zunächst aromatische Fruchtnoten (Grapefruit, typisches des Vermentino, und tropische Früchte), Dann entwickeln sich Noten von Pfirsichtee mit einer ganz leichten Note von Brotkruste und Gebäck. Er wird sich noch weiterentwickeln, denn ein handwerklich hergestellter Wein ist lebendig und verändert sich.