

Guado al Melo

# L'AIRONE

Vermentino Toscana IGT

*Von den Weinbergen dieser herrlichen Küste, wo frische Meereswinde das warme Mittelmeerklima kühlen, entsteht ein wohlriechender Weißwein, mit frischen Noten, der bei jeder Gelegenheit Gefallen findet. Der Vermentino ist eine historische Rebsorte aus unserem Gebiet, in Guado al Melo schon im frühen neunzehnten Jahrhundert dokumentiert.*

*Die Etikette wurde durch das Gebiet inspiriert: im Frühling kann man oft die kleinen, weißen Reiher (Ochsenreiher) beobachten, die sich mit Anmut, auf der Suche nach Futter, durch unsere Weinberge bewegen. Dieser hier ist von einem schönen goldgelb, um an die Farbe des Weines zu erinnern.*



**REBSORTEN:** Vermentino

**ANBAUGEBIET:** auf den Hügeln von Bolgheri, Schwemmböden, locker tief und reich an Steinen. Mediterranes Klima, aufgefrischt durch die tyrrhenische Meeresbrise, mit bedeutendem Temperaturunterschied im Sommer zwischen Tag und Nacht. Wir arbeiten auf nachhaltiger Art und Weise, mit den Methoden des integrierten Weinbaus.

**HERSTELLUNG:** Nach einer leichten Pressung der ganzen Trauben wird er auf natürliche Weise geklärt indem man die Feinhefe über Nacht bei niedriger Temperatur absinken lässt. Vergärt ohne Korrekturen oder Zusätze welche die originalen Charakteristiken der Trauben verändern.

## KONSERVATION

In liegender Position, an einem kühlen und dunklen Ort; innerhalb 18 Monaten nach der Lese konsumieren.

## KOMBINATION MIT SPEISEN

Mit Fischgerichten, Pasta-Gerichte mit leichten Soßen, vegetarischen Gerichten, frischem Käse. Ideal als Aperitif.



Einige Beispiele:

**Lokale Gerichte:** gemischte frittierte Krustentiere und Fische.

**Italienische Rezepte:** Spaghetti mit Muscheln, Fischsalat.

**Internationale Rezepte:** geräucherter Lachs, gegrillte Garnelen.

## SERVIERVORSCHLÄGE



10°C

## SENSORISCHES PROFIL



Von heller, strohgelber Farbe, mit einem Bouquet von weißen Früchten, Zitrusfrüchten (Grapefruit) und einem leicht tropischen Aroma. Im Mund angenehm, schmackhaft und frisch.