

Guado al Melo

L'AIRONE

VERMENTINO TOSCANA IGT
2020



In kühleren Jahreszeiten kann man oft die kleinen, weißen Reiher (Ochsenreiher *Bubulus ibis L.*) beobachten, die sich mit Anmut, auf der Suche nach Futter, durch die Weinberge bewegen.

Dieser hier ist von einem schönen goldgelb, um an die Farbe des Weines zu erinnern.

Der L'AIRONE entsteht aus *Vermentino*, einer historischen Rebsorte der toskanischen und der ganzen tyrrhenischen Küste. Er eignet sich sehr gut für unser Meeresklima, mediterran, aber nicht zu heiß.

Der *Vermentino* ist in unseren Weinbergen mindestens seit der Mitte des 19. Jahrhunderts dokumentiert.

Es ist ein Wein, der der lokalen Tradition treu ist und mit dem wir die Eleganz und Komplexität unseres Gebiets hervorheben.

REBSORTE: Vermentino

WEINBERG: 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 lehmig-sandig, mit wechselndem Vorkommen von Kieselsteinen.

HERSTELLUNG: die Trauben der homogenen Mikrozonon der Weinberge werden getrennt gelesen und verarbeitet. Die Vergärung ist Handarbeit, mit größter Sorgfalt gemacht, um die gebietsbezogenen Charakteristiken der Trauben hervorzuheben.

Die ausgewählten Trauben werden innerhalb weniger Minuten nach der Ernte entbeert und schonend gepresst. Der Most wird durch natürliche Absetzung von der Trübung geklärt, indem man ihn über Nacht kühl lagert. Am Ende der Gärung bleibt der Wein etwa 3 Monate 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. Er bleibt dann etwa 3 Monate in der Flasche, unter den besten Lagerbedingungen.

Jahrgang 2019: Der Jahrgang war aus Sicht der Weinerstellung sehr gut, mit idealen Temperaturen und nicht zu heiß. Der Winter war ausreichend regnerisch, während der nicht sehr feuchte Frühling die pflanzengesundheitlichen Risiken für die Trauben begrenzte. Der Sommer begann auf sehr angenehme Weise mit nicht zu heißen Temperaturen und ausgezeichneter Belüftung. Erst Ende Juli und August wechselten sich einige Perioden mit überdurchschnittlichen Temperaturen ab, jedoch immer ohne hohe Luftfeuchtigkeit. Ende August kam es zu den üblichen vereinzelt Regenfällen, die die Hitze abkühlten und die Weinberge entlasteten. Wir begannen die Ernte unter dem Banner des perfekten Wetters am 15. September mit dem Vermentino vom L'Airone. Das Ergebnis ist ein Wein mit einer hellen und leuchtenden Farbe, angenehm und harmonisch, würzig, mit der typischen Grapefruitnote der Rebsorte, leichten Noten von exotischen Früchten und weißen Blüten.

L'AIRONE ist ein junger Weißwein, sehr angenehm, frisch und aromatisch. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontalen Lage gelagert.

Es sollte bei ca. 10-12°C serviert werden.

Er ist ausgezeichnet alleine und als Aperitif. Es passt gut zu vegetarischen Gerichten, Fischgerichten, Eiern und Käse.