Guado al Melo

L'AIRONE

TOSCANA IGT VERMENTINO

2021

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 lokalen Rebsorte. Sie eignet sich sehr gut für unser niedrigeren Reben, unserem Meeresklima, windig und nicht zu heiss.*

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

Annalisa und Michele

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 mild, trocken und windig . In den Hügeln herrscht das kühlste Klima der Zone, mit einem bedeutendem Sommertemperaturunterschied zwischen Tag und Nacht.

BÖDEN: aus Schwemmland, sehr tief, sandig und lehmig-sandig, mit wechselndem Vorkommen von Kieselsteinen.

HERSTELLUNG: die Trauben der homogenen Mikrozonen 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 2021: Es war ein ausgezeichneter Jahrgang, wenn auch im Sommer sehr trocken. Die intensiven Regenfälle der Winterperiode haben die Rebe jedoch während der gesamten Produktionsphase perfekt unterstützt. Im Übrigen zeichnete sich der Sommer durch eine hervorragende Belüftung mit durchschnittlichen Temperaturen aus, abgesehen von einigen kurzen Perioden intensiver Hitze. Dank der sehr tiefen Schwemmböden, auf denen die Reben im Laufe der Zeit ein gut ausgebautes Wurzelsystem entwickeln konnten, zeigten unsere Reben keine Anzeichen von Wasserverlust. Wir haben den Vermentino am 17. September geerntet. Das Ergebnis ist ein Wein mit einer hellen, angenehmen und harmonischen Farbe, würzig, mit den typischen Grapefruitnoten der Rebe, leichten Anklängen von exotischen Früchten und aromatischen Kräutern.

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 gekühlt bei ca. 10-12°C serviert werden.

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

Soc. Agr. Podere GUADO AL MELO s.s. di Scienza Michele e Scienza Attilio

località Murrotto 130/A, 57022 Castagneto Carducci (LI) Italy - tel./fax +39 0565 763238 - info@guadoalmelo.it - www.guadoalmelo.it