

Guado al Melo

L'AIRONE

TOSCANA IGT VERMENTINO
2022



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.

In kühleren Jahreszeiten kann man oft die kleinen, weißen Reiher (Ochsenreier) beobachten, die sich mit Anmut, auf der Suche nach Futter, durch die Weinberge bewegen. Anmut und Leichtigkeit sind genau die Merkmale dieses sehr angenehmen Weins, sowie eine Lebenseinstellung.

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

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 mit maximaler sommerlicher Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht. **BÖDEN:** aus Schwemmland, sehr tief, hauptsächlich lehmig-sandig, mit wechselndem Vorkommen von Kieselsteinen.

HERSTELLUNG: Jeder homogene Mikropartikel des Weinbergs wird separat geerntet und auf handwerkliche Weise verarbeitet, mit größter Sorgfalt und mit dem Ziel, die territorialen Eigenschaften der ausgewählten Trauben hervorzuheben. Die am frühen Morgen gelesenen 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 2022: Es war ein Jahr mit Tendenz zur Hitze. Nach dem regnerischen Herbst folgte ein trockener und nicht sehr kalter Winter. Der Frühling war stattdessen kühler als gewöhnlich, gefolgt von einem heißen und trockenen Sommer. Einige Regenfälle Mitte August erfrischten die Reben. Die Reifung setzte sich dann bei mildereren Temperaturen fort, insbesondere nachts. Unsere Weinberge sind dank der sehr tiefgründigen Schwemmböden, auf denen die Reben im Laufe der Zeit ein gut ausgebautes Wurzelwerk entwickeln konnten, von Wassernot verschont geblieben. Wir haben den Vermentino am 12. September geerntet. Airone ist ein Wein mit einer hellen, angenehmen und harmonischen Farbe, schmackhaft, mit dem typischen Aroma der Grapefruit der Rebe, welches auch im Abgang leichte Bitternoten verleiht. Er hat auch einen Hauch 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. 8-10° 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