



Guado al Melo L'AIRONE

TOSCANA IGT VERMENTINO
2023



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

NACHHALTIGE QUALITÄT
Nationales Qualitätssystem
für integrierte Produktion



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.

In kühleren Jahreszeiten kann man oft die kleinen, weißen Reiher (Ochsenreihher) 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: nur 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 2023: Er zeichnete sich durch einen kühleren und regnerischeren Frühling als gewöhnlich aus, nach einem Winter, der recht wasserarm war. Dank dem Regen im Frühling hatten die Reben den ganzen Sommer über nie Wasserprobleme, sondern waren sogar üppiger als sonst. Die Sommersaison war durchschnittlich, trocken und Ende Juli teilweise extrem heiß. Im August kehrten die üblichen Temperaturschwankungen mit heißen Tagen und kühlen Nächten zurück. Wir haben den Vermentino am 5. September geerntet, etwas früher als in den Vorjahren, bei stets klarem und hellem Himmel.

EIGENSCHAFTEN: Der hellgelbe L'AIRONE 2023 präsentiert zunächst aromatische Fruchtnoten (Grapefruit, Aprikose und Mango) und süße Blumennoten (Orangen- und Lindenblüte); Dann entwickeln sich Noten von Pfirsichtee mit einer ganz leichten Note von Brotkruste und Gebäck. Im Mund ist er mittelkräftig und geschmeidig, schmackhaft und von guter Frische. Er wird sich noch weiterentwickeln, denn ein handwerklich hergestellter Wein ist lebendig und verändert sich.

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