



Nittardi

IGT Toscana BEN 2014 Vermentino



Das Weingut

Nittardi liegt im Herzen des Chianti Classico zwischen Castellina in Chianti und Panzano. Nittardi fand erstmals 1183 als „Nectar Dei“ Erwähnung und im XVI. Jahrhundert gehörte das weitläufige Gut zum Besitz von Michelangelo Buonarroti. Er baute dort seine eigenen Weine an und überbrachte diese dem Papst als „genuines Geschenk“.

Der Weinberg

BEN wächst in unseren Weinbergen in der Maremma, am Mongibello delle Mandorlaie. Diese liegen zwischen Scansano und Magliano, 11 km vom Meer auf einer Höhe von 250 m. Die Böden sind vorwiegend sandig mit reichlich Granit und Lehm.

Der Wein

BEN steht für den traditionellen italienischen Vornamen Beniamino, gerne vergeben an den jüngsten und meist geliebten Sohn. Genau dies trifft nun auf BEN von Nittardi zu: er ist unser jüngster Wein, der erste maremmanische Weißwein, von dem wir seit Langem träumten und dem wir deswegen eine ganz besondere Zuneigung schenken.

BEN besteht zu 100% aus Vermentino, einer einheimischen toscanischen Rebsorte, die sich an der ganzen Mittelmeerküste verbreitet hat.

Der Jahrgang

2014 wird als ein sehr regnerisches Jahr in Erinnerung bleiben. Der Winter war relativ warm und regnerisch und auch Frühjahr und Sommer haben mehr Regen als normalerweise gebracht. Zum Glück hatten wir einen traumhaft sonnigen und trockenen September, der garantiert hat, dass die Trauben gut reifen konnten. Die Weine aus dem 2014er Jahrgang haben mehr Säure und weniger Alkohol als in den letzten Jahren.

Profil

Strohgelbe Farbe mit grünen funkelnden Nuancen. Intensiver Duft nach Pfirsich und Aprikose, mit Noten von Zitrone und Grapefruit und einem Hauch von exotischen Früchten. Am Gaumen zitronenfrisch und mineralisch, mit einer prickelnden Säure, körperreich und ausgewogen mit einer leichten salinen Note im Abgang.

Am besten mit einer Temperatur von etwa 10° C als Aperitif oder zu leichten Pasta- und Gemüsegerichten servieren.

Auszeichnungen

James Suckling – 90 Punkte
Independent Wine Review – 90 Punkte
Bibenda – 3 Grappoli

Der Wein

Rebsorten:	100% Vermentino
Ertrag/Reben pro ha:	50hl/6.700
Ausbau:	Fermentation in Edelstahl-fässern, einige Monate Ausbau im Edelstahl. Keine malolaktische Fermentation.
Abfüllungsdatum:	Februar 2015
Alkohol:	12,95 %
Gesamtsäure:	6,03 g/l
Apfelsäure pH:	0 g/l 3,4

