



Nittardi

IGT Toscana BEN 2016 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

2016 ist ein hervorragender Jahrgang, der uns noch lange in glücklicher Erinnerung bleiben wird. Auf einen regenreichen Winter, folgte ein milder Frühling und ein ausgeglichener, nicht zu warmer, Sommer. Dank einer generell trockenen Saison konnten wir perfekt reife und gesunde Trauben zum richtigen Zeitpunkt ernten. Die Vermentino Trauben für unseren BEN 2016 haben wir am 14. September innerhalb eines Tages ernten können.

Profil

Strohgelbe Farbe mit grünen funkelnden Nuancen. Intensiver Blumenduft kombiniert mit 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 Fisch- und Gemüsegerichten servieren.

Der Wein

Rebsorten:	100% Vermentino
Ertrag/Reben pro ha:	50hl/6.700
Ausbau:	Fermentation in Edelstahlfässern, einige Monate Ausbau im Edelstahl. Keine malolaktische Fermentation.
Abfüllungsdatum:	Februar 2017
Alkohol:	13,6 %
Gesamtsäure:	6,3 g/l
Apfelsäure pH:	3,4

