



Nittardi

BEN 2017 Vermentino IGT Toscana

Biologisch zertifiziert



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 maremmatische 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

2017 wird als ein extremer Jahrgang erinnert werden, der uns seit jeher den heißesten und trockensten Sommer in der Toscana beschert hat. Auf einen richtig kalten Winter mit weniger Regen als gewöhnlich folgte ein sehr trockener Frühling und Sommer. Praktisch von April bis zur Ernte fiel in unseren Maremma-Weinbergen kein einziger Tropfen Regen und die Temperaturen blieben über Wochen und Monate hinweg auf hohem Level. Dank des Bewässerungssystems in den Maremma-Weinbergen konnten wir den Reben dennoch genügend Wasser zuführen, und so ihren Zyklus gewährleisten. Nichtsdestotrotz reduzierte sich der Ertrag um 30-40%. Dies ist der Grund dafür, dass wir weniger BEN 2017 haben als üblich. Wir ernteten gesunde und reife Trauben an einem einzigen Tag, dem 21. August und brachten sie in temperierten LKW in den Keller bei Castellina in Chianti. 2017 ist der erste Jahrgang, aus dem wir die Weine der Chianti Classico- und Maremma-Weinberge als biologisch zertifiziert präsentieren dürfen.

Profil

Strohgelbe Farbe mit grünen funkelnden Nuancen. Intensiver Duft nach Pfirsich, Aprikose und floralen Noten. Am Gaumen gut ausgewogen mit angenehmer Zitrusfrische und salinen Noten, die dem Weine eine gute Länge und Vertikalität verleihen.

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 2018
Alkohol:	13 %
Gesamtsäure:	6,4 g/l
Apfelsäure pH:	3,3

