

La Solatìa

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Die Trauben, die zur Erzeugung dieses Weins bestimmt sind, stammen vom Weingut La Solatìa in der Nähe von Siena.



JAHRGANG
2025

REBSORTEN
Pinot Grigio

ALKOHOLGEHALT
13 %

HÖHENLAGE UND BODEN
190-250 Meter über dem Meeresspiegel. lehmig-schluffige Textur, kalkreich mit Vorkommen von Travertin.

VARLAUF DES JAHRGANGS
Jahrgang, der durch einen feuchten, regnerischen Frühling geprägt war, gefolgt von besonders heißen Monaten Juli und August mit Temperaturen von über 40 °C. Die Lese des Pinot Grigio begann am 20. August und dauerte eine ganze Woche.

WEINAUSBAU UND REIFUNG
Die von Hand gelesenen Trauben werden gekühlt und anschließend im Ganzen schonend gepresst. Die Gärung erfolgt teilweise in Stahl und teilweise in Amphoren. Dieser Wein reift anschließend fünf Monate auf der Feinhefe, wobei regelmäßiges Bâtonnage für mehr Fülle und Rundheit sorgt. Zudem bewahrt der Ausbau in der Amphore die charakteristischen Eigenschaften der Frucht und verleiht dem Wein eine komplexere Textur.

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG
Farbe: leuchtendes Strohgelb
Aroma: intensive fruchtige Noten von Birne und tropischen Früchten, begleitet von elegantem blumigem Ginster- und Weißdornduft.
Verkostung: Am Gaumen zeigt der Wein ein gutes Gleichgewicht zwischen aromatischer Frische und Fülle und endet mit einem würzigen, anhaltenden Abgang.

SCHLÜSSELPUNKTE
•Er war einer der ersten Pinot Grigio, der in der Toskana hergestellt wurde.
•Die Amphoren aus keramischem Material, bei hoher Temperatur gebrannt, zeichnen sich durch eine sehr geringe Sauerstoffdurchlässigkeit und gleichzeitig durch eine hohe Wärmedämmung aus. Dies trägt zu einer komplexeren Textur und einem vielschichtigeren Charakter im Wein bei.

KOMMENTAR DES ÖNOLOGEN
„La Solatìa Pinot Grigio ist ein Wein, der seine Herkunftsregion perfekt widerspiegelt. Hier zeigt sich der Pinot Grigio in seiner reifsten Ausdrucksform mit einer faszinierenden aromatischen Komplexität, die durch den teilweisen Ausbau in der Amphore harmonisch unterstützt und ausbalanciert wird.“

ERSTER JAHRGANG: 2002

