

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: 2024

REBSORTE: 100% Pinot Grigio

HÖHE UND BODEN: 190-250 m. Boden: lehmig-schluffige Textur, kalkreich mit Vorkommen von Travertin.

JAHRGANGSENTWICKLUNG:

Der Witterungsverlauf des Jahrgangs war geprägt von einem feuchten, regenreichen Frühjahr, das kontinuierliche Aufmerksamkeit und intensive weinbauliche Pflege zur Gesunderhaltung der Weinberge erforderte. Die heißen Monate Juli und August wurden durch gelegentliche Gewitter und einen Temperaturrückgang abgemildert.

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.

HINWEISE 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

- Dieser Pinot Grigio wird vollständig im Weingut La Solatìa produziert.
- 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.

AUSSAGE DES ÖNOLOGEN

„La Solatìa Pinot Grigio ist ein strahlender 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

